Л. В. БАРАНОВСКИЙ,
К. З. СОЛОМАТИНА

ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АЛМА-АТА — 1966

Л. В. БАРАНОВСКИЙ,
К. З. СОЛОМАТИНА

ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ИЗДАТЕЛЬСТВО «КАЙНАР»
Алма-Ата — 1966

Переиздается по заказу Республиканского дома санитарного просвещения Министерства здравоохранения КазССР, Министерства сельского хозяйства КазССР и Казпотребсоюза.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. председателя Государственного комитета Совета Министров СССР по торговле

С. Семичев

11 февраля 1964 г.
№ 011—75

УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника Главного санитарно-эпидемиологического управления Министерства здравоохранения СССР

П. Лярский

25 января 1964 г.
№ 462—64

ПРОГРАММА

для подготовки работников общественного питания по санитарному минимуму

Распределение учебных часов

№ п. п.	Наименование тем	Количество часов
1	Основы рационального питания, его значение для здоровья населения	2
2	Понятие о микробах и основах эпидемиологии в области питания	2
3	Пищевые отравления и их предупреждение. Глисты и меры предупреждения заражения ими	2
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	2
5	Санитарные требования к качеству пищевых продуктов, их перевозке и хранению	2
6	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и к раздаче пищи	2
7	Личная гигиена, санитарная грамотность и ответственность за выполнение санитарных правил работников общественного питания. Общественный санитарный контроль	2
8	Итоговые занятия	2
	Итого	16

РАЗДЕЛ I

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О МИКРОБАХ

Микробы, или микроорганизмы, — это мельчайшие живые существа, не видимые простым глазом. Микробы распространены в природе всюду: в почве, воде, воздухе; много их находится также на поверхности тела и в кишечнике животных и человека. Широкому распространению микробов в природе способствуют их выносливость и быстрое размножение.

Микробы активно участвуют в различных процессах превращения веществ в природе; среди них имеются такие, которые приносят пользу и вред человеку.

С давних пор многие микробы применяются в пищевой и легкой промышленности: при хлебопечении, производстве вин, изготовлении простокваши, сметаны, творога; различные микробы используются при мочке льна, производстве уксуса, молочной, масляной, лимонной и других кислот; ряд микробов необходим для производства таких ценных лечебных препаратов, как пенициллин, стрептомицин и др.

Однако, как уже говорилось, есть микробы, приносящие вред человеку. Это возбудители различных инфекционных заболеваний человека и животных, пищевых отравлений, а также микробы, вызывающие порчу продуктов.

Технологические процессы изготовления пищи направлены на то, чтобы по возможности задержать развитие микробов. С этой целью применяются специальные процессы обработки продуктов — тепловая, замораживание, охлаждение, обработка антисептиками.

Под общим названием микробов объединяют их различные группы: бактерии, вирусы, плесневые и дрожжевые грибки. Они отличаются друг от друга по химическому составу и форме микробной клетки. Некоторые микробы имеют вид коротких палочек, другие — шариков, извитых спиралей.

Все микробы размножаются путем простого деления клетки: в середине клетки появляется перегородка и делит ее на две части; эти вновь образовавшиеся клетки, в свою очередь,

делятся пополам и т. д. Установлено, что через каждые 20—30 минут количество микробов может удвоиться, через час увеличиться в четыре раза и т. д.

Условиями, способствующими размножению микробов, являются наличие питательной среды, определенная температура и влажность. Для разных микробов нужна различная температура окружающей среды, но для большинства из них наилучшие условия создаются при температуре 25—37°. Высокая температура, как правило, губительно действует на микробов. Многие микробы при температуре 60—70° погибают в течение 20—30 минут, а при температуре 75—90° — в течение 5—10 минут и ранее.

Для жизнедеятельности микробов необходимо, чтобы питательная среда была влажной; в питательной среде с недостаточной влажностью микробы не развиваются, но могут сохранять свою жизнедеятельность. Микробы лучше всего развиваются в темноте; солнечные лучи на многих микробов действуют губительно. Многие микробы не могут жить без доступа кислорода. Однако есть такие, которые живут и размножаются при отсутствии кислорода воздуха. Такие микробы, называемые анаэробами, хорошо развиваются в герметически закрытой консервной банке.

Некоторые виды микробов при неблагоприятных условиях не погибают, а образуют споры. В состоянии спор микробы не размножаются, но сохраняют свою жизнеспособность. Споры очень устойчивы к внешним воздействиям — при температуре 100° они погибают только при длительном кипячении (через 4—5 часов). Попав в благоприятные условия, споры прорастают и превращаются в микробную клетку.

Способность микробов образовывать споры представляет большую опасность в том отношении, что при нарушении санитарного режима и недостаточной тепловой обработке таких продуктов, как консервы, колбасы и т. п., попавшие споры могут сохранить свою жизнедеятельность и затем при благоприятных условиях снова начать размножаться.

Некоторые микроорганизмы в процессе своей жизнедеятельности выделяют ядовитые вещества — токсины. Попав в организм, токсины могут вызвать заболевание. Очень ядовитыми по своему действию на организм человека являются токсины микробов ботулинуса и стафилококка. Токсин стафилококка очень устойчив к температурному воздействию, при обычной тепловой обработке продуктов не разрушается.

Зная отношения микробов к внешним воздействиям, можно создать такие условия, при которых болезнетворные микробы или микробы, вызывающие порчу продуктов, погибнут.

Тщательная термическая обработка продуктов при изготовлении кулинарных изделий обеспечивает гибель большинства микробов. Кипячение продуктов является надежным средством, обеспечивающим их гибель. При изготовлении блюд в жареном виде (котлеты, биточки) для надежного обеззараживания необходима достаточно длительная тепловая обработка. Поэтому котлеты, биточки и другие рубленые изделия не только жарятся на плите, но и дополнительно выдерживаются до готовности в жарочном шкафу.

Полная гибель микробов и даже их спор достигается при обработке продуктов температурой выше 100° в специальных аппаратах (автоклавах), обеспечивающих не только температурное воздействие, но и действие высокого давления. Такая обработка продуктов называется стерилизацией; ею пользуются для изготовления различных консервов в жестяных и стеклянных банках.

Для сохранения таких продуктов, как молоко, икра, вино и т. п., применяют пастеризацию, т. е. нагревание продукта при температуре 63—80° в течение 10—30 минут. Иногда применяется кратковременная пастеризация — нагревание продукта до 90—96° в течение нескольких секунд. Пастеризация не обеспечивает гибели микробов, особенно споровых форм, поэтому пастеризованные продукты рекомендуется хранить на холоде. В этих условиях развитие микроорганизмов приостанавливается.

Жизнедеятельность микробов прекращается тогда, когда продукты замораживают при температуре минус 18—36° и хранят при температуре минус 12—18°. Этим пользуются в настоящее время для изготовления быстрозамороженных блюд. Быстрозамороженные блюда могут длительное время сохранять химический состав и вкусовые качества.

Учитывая, что большинство пищевых продуктов является хорошей питательной средой для микробов, необходимо тщательно оберегать их и особенно готовую пищу от микробного загрязнения.

Микробы — возбудители кишечных заболеваний

Причиной ряда острых кишечных заболеваний являются микробы, попавшие в организм человека с пищей или водой. Большую опасность представляют микробы — возбудители дизентерии, брюшного тифа, паратифов, холеры. Эти микробы могут длительное время сохранять свою жизнеспособность на пищевых продуктах. Так, на корке хлеба дизентерийные

микробы могут сохраняться до 12 дней, холерный вибрион в сливочном масле — до 5 недель, палочка брюшного тифа в сыром молоке — до 35 дней.

Источником загрязнения пищевых продуктов и кулинарных изделий микробами чаще всего являются больные люди, а также здоровые — носители возбудителей кишечных инфекций (бактерионосители). Бактерионосителями являются люди, переболевшие брюшным тифом, паратифом или дизентерией и продолжающие выделять возбудителей этих болезней. Иногда заболевание у них протекает в такой легкой форме, что остается незамеченным. Поэтому все лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания, подвергаются специальным обследованиям на носительство кишечных инфекций; такие же обследования проводятся и в дальнейшем в установленные сроки.

Источником передачи инфекционных заболеваний являются также грызуны и насекомые. Мухи, перелетая из уборных, помойных ям и т. п., могут переносить микробов на лапках, хоботке, в кишечнике.

Нередки случаи, когда загрязнение продуктов микробами происходит из-за неряшливости обслуживающего персонала. Грязные руки, грязная посуда и инвентарь всегда служат причиной микробного обсеменения продуктов. Чтобы избежать загрязнения микробами пищевых продуктов, необходимо строго соблюдать санитарные требования при изготовлении, хранении и реализации пищи, транспортировке, хранении и обработке всех пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ II

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Пищевые отравления возникают в результате употребления пищи, загрязненной особыми видами микробов или продуктами их жизнедеятельности — токсинами или же загрязненной ядовитыми веществами (соли цинка, меди, свинца и т. д.). При загрязнении пищи микробами и токсинами внешний вид ее, вкусовые свойства часто не меняются и не вызывают каких-либо подозрений. Возможны отравления также от употребления в пищу продуктов, ядовитых по своей природе (ядовитые грибы, икра некоторых видов рыб и т. д.).

Заболевание начинается внезапно: через несколько часов после еды появляется тошнота, рвота, боль в животе, головокружение, общая слабость, повышается температура. Обычно заболевание быстро заканчивается выздоровлением, но в отдельных случаях может принимать тяжелый характер, подчас со смертельным исходом.

Чтобы установить причину пищевого отравления и прекратить дальнейшее возникновение заболеваний, необходимо изъять из употребления подозреваемый продукт и направить его на исследование в лабораторию.

В нашей стране пищевые отравления стали редким явлением. Органы санитарного надзора и отдельные ведомства осуществляют специальный контроль за тем, чтобы продукты питания были не только полноценными по своим питательным свойствам, но и безупречными в санитарно-гигиеническом отношении.

Однако до сих пор при хранении, транспортировке и продаже ряда продуктов, а также при приготовлении и реализации пищи и полуфабрикатов в ряде случаев отмечаются нарушения санитарных требований, создающие угрозу возникновения пищевых отравлений. Эти нарушения чаще всего происходят вследствие недостаточных знаний работниками предприятий действующих санитарных правил, а также небрежного выполнения санитарных требований.

В подсобном хозяйстве одного из предприятий заболела свинья. Ее срочно забили и в течение двух дней мясо хранили в подвале, а затем передали для реализации в столовую. При получении мяса ни кладовщик, ни директор столовой не поинтересовались документами, удостоверяющими качество этого мяса, не приняли во внимание отсутствие клейма.

В столовой из мяса были приготовлены котлеты, причем прожарка их была недостаточная, а хранение на мармите — длительным. Мясо свиньи было поражено микробами паратифозной группы, а нарушение технологического процесса при изготовлении котлет способствовало дальнейшему развитию микробов.

В результате посетители столовой, съевшие эти котлеты, заболели. Подобного заболевания можно было избежать, если бы имелся документ ветеринарного врача о том, что «мясо условно годное», и стояло бы соответствующее клеймо.

Во всех случаях, когда есть какое-либо сомнение в годности мяса, его следует обрабатывать в строгой изоляции от других продуктов; стол, разделочные доски, ножи тщательно промывать горячей водой с содой, дезинфицировать 1% осветленным раствором хлорной извести и ошпаривать кипятком.

Мясо должно быть подвергнуто тщательной термической обработке. Его нужно варить небольшими кусками весом не более 1,5 кг и толщиной 8 см в течение не менее 2½ часов с момента закипания воды.

В одну из столовых завезли утиные яйца и положили их на хранение в мясную камеру. Яйца водоплавающей птицы часто бывают загрязнены микробами паратифозной группы (палочка Бреслау); из-за неправильного хранения микробы попали на другие продукты, которые впоследствии стали причиной пищевого отравления большого числа людей. Утиные и гусиные яйца можно использовать в пищу, но для этого необходимо строго соблюдать определенные условия: в предприятия общественного питания яйца могут доставляться только в вареном виде; варка их должна производиться в специальных пунктах, организованных вне помещений предприятий общественного питания; завоз яиц в эти пункты производится непосредственно от поставщика, минуя продовольственные базы и склады.

Утиные яйца надо варить в течение 13 минут с момента закипания воды, а гусиные — 14 минут.

Тару и упаковочный материал из-под сырых яиц нельзя использовать для хранения и транспортировки вареных яиц. Сроки хранения вареных яиц в предприятиях общественного питания: при наличии холода — 5 суток, при отсутствии его — 3 суток.

Как видно из приведенных примеров, пищевые отравления возникают чаще всего вследствие нарушения правил санитарного режима в предприятиях. В этих случаях они нередко принимают характер массовых вспышек, так как один и тот же продукт или кулинарное изделие употребляет большое число людей.

Чтобы предупредить пищевые отравления, необходимо знать причины их возникновения и четко следить за выполнением санитарно-гигиенических требований.

Пищевые отравления бактериального происхождения

Большинство возникающих пищевых отравлений — бактериального происхождения, т. е. является результатом развития и размножения микробов, попавших на пищевые продукты.

Многие пищевые продукты (мясо, молоко, творог, сметана, вареные и ливерные колбасы, крем для тортов и пирожных и т. д.), кулинарные изделия и полуфабрикаты (студень, салаты, винегрет, паштет, мясной и рыбный фарш и т. п.)

являются хорошей питательной средой для развития микробов. Попадая на пищевые продукты, определенные виды микробов при благоприятных условиях быстро размножаются и вместе с пищей проникают в организм человека. При массовом распаде этих микробов в организме человека выделяются токсины (яды), вызывающие пищевое отравление — токсикоинфекцию.

В других случаях пищевое отравление наступает в результате попадания в организм токсинов, которые вырабатываются и накапливаются на пищевом продукте в результате жизнедеятельности некоторых видов микробов. Такие пищевые отравления называются интоксикациями.

Пищевые токсикоинфекции чаще всего возникают при попадании в продукт микробов паратифозной группы — салмонелл.

Заболевание может наступить только в том случае, если микробы этой группы попадают в организм живыми, поэтому тщательная тепловая обработка продуктов играет огромную роль в предупреждении пищевых токсикоинфекций. При температуре 70—75° салмонеллы погибают в течение 20—30 минут.

Наиболее частой причиной отравления салмонеллами является пища, приготовленная из мяса. Это объясняется тем, что салмонеллы вызывают ряд заболеваний животных, особенно крупного рогатого скота и свиней; переболевшие животные могут оставаться бактерионосителями. Если нарушается режим содержания животного (утомление при длительных перегонах и перевозках, голодание, травмы), салмонеллы проникают из кишечника в кровь и мышцы. Мясо животных вынужденного убоя наиболее часто является причиной токсикоинфекций.

Салмонеллы могут проникать в мышечную ткань животных и при неправильной разделке туш во время убоя, а также при загрязнении мяса во время транспортировки и хранения.

Если мясо, загрязненное микробами салмонелл, не было подвергнуто тщательной термической обработке, то часть микробов не погибает. При хранении такого мяса в помещении с повышенной температурой и даже в обычных комнатных условиях микробы начнут очень быстро размножаться. Особенно быстро идет размножение микробов в мясном фарше и изделиях из него, а также в паштетах и студне.

С целью предупреждения пищевых отравлений мясными изделиями, помимо общих гигиенических правил санитарного режима, необходимо строго выполнять следующие требования:

1. Не допускать поступления в предприятия общественного питания неклейменого мяса, т. е. мяса, не подвергшегося осмотру ветеринарного врача.

2. Мясо животного вынужденного убоя должно быть реализовано в течение суток. При этом его следует варить небольшими кусками (вес не более 1,5 кг и толщина 8 см) в течение не менее 2½ часов с момента закипания воды.

3. Чтобы предохранить фарш от загрязнения микробами, нужно готовить его по мере реализации, строго соблюдать условия и сроки хранения (см. приложение 1).

4. При изготовлении студня после измельчения вареного мяса следует залить его процеженным бульоном и снова кипятить в течение 7—10 минут. Только после повторного кипячения студень разливают в чистые, предварительно ошпаренные кипятком сухие формы или противни и охлаждают в холодильнике на стеллажах. В тех предприятиях, где нет холода, изготавливать студень нельзя.

К пищевым токсикоинфекциям относятся также отравления, вызываемые микробами кишечной и паракишечной палочки, протея. Эти бактерии широко распространены в природе и при нарушении санитарного режима в предприятиях могут попадать на пищевые продукты и готовые кулинарные изделия.

Предупреждение таких пищевых отравлений сводится к строжайшему соблюдению санитарного режима и личной гигиены работниками предприятий общественного питания и торговли.

Пищевые интоксикации возникают в результате употребления пищи, загрязненной токсинами стафилококка и палочки ботулинуса.

Стафилококковые пищевые отравления чаще всего возникают при употреблении в пищу пирожных и тортов с заварным кремом, молока и молочных продуктов, сыров, омлетов, иногда рыбных консервов в масле. Эти продукты — хорошая питательная среда для стафилококков.

Основным источником обсеменения пищевых продуктов микробами стафилококка являются люди, страдающие гнойничковыми заболеваниями кожи или имеющие на руках загноившиеся ожоги и порезы, больные ангинами, катарами верхних дыхательных путей. Причиной заражения молока стафилококком чаще всего являются гнойные воспалительные процессы вымени или гнойные заболевания рук доильщиц.

Развитие стафилококков и образование токсина в пищевых продуктах наиболее интенсивно идет при температуре 37°; однако они могут развиваться и образовывать токсин и при

более низких температурах: 15—22°. Опытами установлено, что при температуре 37° в молоке через 12 часов количество микробов увеличивается в 195 раз, а через 24 часа — в 190 000 раз.

Стафилококки обычно погибают при температуре 70° в течение 30 минут; однако выделенный ими токсин очень устойчив к температурному воздействию. Даже часовое кипячение не приводит к полному его уничтожению. Обычная тепловая обработка продукта, в котором образовался токсин стафилококка, не приводит к его разрушению. Вот почему так важно соблюдать требования, не допускающие попадания микроба на продукты.

Основными требованиями в предупреждении стафилококковых отравлений являются:

1. Соблюдение личной гигиены работниками предприятий общественного питания и торговли (особенно кондитерских цехов), уход за руками (отсутствие порезов, ожогов, нарывов, фурункулов). После перенесенных ангин и катара верхних дыхательных путей работник может быть допущен к работе только с разрешения врача.

2. Строгое соблюдение правил хранения и сроков реализации молочных продуктов и кремовых изделий (см. приложение 1).

3. Молоко должно употребляться в пищу только в кипяченом или пастеризованном виде. Обязательному кипячению подлежит фляжное молоко. Запрещается использовать в пищу прокисшее молоко (самоквас).

4. Нельзя допускать повторного замораживания оттаявшего мороженого.

К пищевым интоксикациям относится тяжелое заболевание — ботулизм, вызываемое токсином палочки ботулинуса. Микроб ботулинуса широко распространен в природе — в почве, воде, кишечнике рыб. Микроб образует споры, очень устойчивые к внешним воздействиям — они погибают лишь при нагревании до 100° в течение 5—6 часов. Попав в благоприятные условия, споры прорастают и появившиеся микробы начинают вырабатывать токсин.

Микробы ботулинуса хорошо развиваются в толще мышц рыбы и мяса, батонах вареной колбасы, недостаточно стерилизованных консервах, т. е. там, где нет доступа кислорода воздуха.

При обычной тепловой обработке рыбы споры ботулинуса не погибают, поэтому токсин может вырабатываться в вареной рыбе, особенно при длительном хранении ее без холода.

Следует отметить, что хранение продуктов на холоде (не выше 2—4°) препятствует образованию токсина.

Посол рыбы приостанавливает развитие микробов ботулинуса, но не разрушает ранее образовавшийся токсин. Поэтому для посола может быть использована только свежая рыба без каких-либо повреждений мышечной ткани.

Споры ботулинуса могут попадать также из почвы на некоторые овощи, особенно кабачки, баклажаны. При неправильном изготовлении консервов из этих овощей может произойти заражение их токсинами.

В настоящее время в результате проведенных мероприятий заболевания ботулизмом встречаются редко. Однако в целях предупреждения загрязнения продуктов микробами ботулинуса необходимо соблюдать следующие условия:

1. Посол рыбы производить только при низких температурах (2—6°); рыбы осетровых пород (кроме балычных изделий) запрещено солить. В случае поступления в столовую вынужденно посоленной рыбы осетровых пород ее надо считать «условно годной» и употреблять в пищу только после тщательной термической обработки, т. е. варить в течение часа кусками толщиной не более 10 см.

2. Вареную и жареную рыбу хранить на холоде не дольше установленного срока (см. приложение 1).

3. Своевременно выявлять и снимать с продажи бомбажные консервы (банки со вздутыми донышками).

4. При изготовлении овощных консервов обращать особое внимание на сортировку, очистку и промывку овощей.

Пищевые отравления небактериального происхождения

Пищевые отравления небактериального происхождения в предприятиях общественного питания встречаются очень редко. Протекают они иногда тяжелее, чем отравления бактериального происхождения, и дают более высокую смертность.

Для предупреждения пищевых отравлений небактериального происхождения необходимо соблюдать следующие требования:

1. Нельзя допускать использования для приготовления пищи, хранения и транспортировки продуктов посуды и тары, сделанных из металла, не соответствующего гигиеническим требованиям.

2. Не допускать использования посуды из оцинкованного железа (ведра, баки) для приготовления, хранения и транспортировки пищи; такую посуду можно использовать только для кипячения воды и хранения сыпучих продуктов. Не поль-

зоваться в пищевых предприятиях мышьяковистыми препаратами для борьбы с насекомыми и грызунами.

3. Нельзя употреблять в пищу ядра абрикосовых косточек, так как в них содержится глюкозид, при разрушении которого в организме образуется синильная кислота.

Для предупреждения отравления грибами при заготовке и переработке необходимо производить строгую сортировку их по видам. Нельзя перерабатывать смесь разных грибов — «весь лес».

К ядовитым грибам, вызывающим пищевые отравления, относятся: бледная поганка, красный мухомор, серый мухомор, ложные серые опята, строчки и др.

Строчки по своему виду похожи на съедобные грибы — сморчки. Строчки содержат ядовитую гельвелловую кислоту, которая при варке переходит в отвар. После удаления отвара грибы становятся безвредными. В связи с этим сморчки, которые можно легко спутать со строчками, при употреблении в пищу необходимо предварительно отваривать и сливать отвар.

Особое внимание следует уделять также осмотру шампиньонов при их заготовке и переработке, так как по своему внешнему виду они похожи на бледную поганку; отличить их можно лишь по окраске пластинок в нижней части шляпок.

Специальными санитарными правилами установлен перечень грибов, допущенных к заготовке и переработке. К ним относятся: белые грибы, грузди, волнушки, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, рыжики, лисички, опята, шампиньоны и некоторые другие.

* * *

В профилактике пищевых отравлений большое значение имеет своевременное расследование каждого случая и немедленное устранение причин, вызвавших отравление.

Как только в предприятие общественного питания или торговли поступил сигнал о зарегистрированном случае пищевого отравления, подозреваемый продукт или кулинарное изделие должно быть немедленно снято с продажи и направлено для исследования в лабораторию.

В случае необходимости, работники пищевых предприятий направляются для исследования на носительство возбудителей пищевых инфекций. С целью уточнения причин пищевого отравления и санитарно-гигиенической оценки предприятия должны быть взяты смывы с оборудования, инвентаря, посу-

ды, рук и санодежды персонала для бактериологического исследования.

Работники предприятий общественного питания и торговли должны оказывать содействие медицинским работникам в расследовании пищевых отравлений и установлении вызвавших их причин.

РАЗДЕЛ III

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Пища должна быть приготовлена не только вкусно, но и чисто. Для того чтобы в нее не попали посторонние предметы, чтобы она не приобрела несвойственные ей вкус и запах, чтобы готовые изделия и полуфабрикаты не были загрязнены микробами, способными вызывать пищевые отравления или пищевые инфекции, необходимо соблюдать специальные санитарные требования. Соблюдение санитарных требований, кроме того, позволяет сохранить питательную ценность продуктов.

Помимо общих санитарно-гигиенических требований по содержанию помещения, оборудования и инвентаря, существуют определенные требования к обработке отдельных видов продуктов и изготовлению ряда блюд.

Все поступающие на производство продукты должны быть тщательно осмотрены, очищены или промыты, крупы перебраны, мясо зачищено от клейм, ушибов и загрязнений. Особое внимание следует уделять термической обработке продуктов — провариванию и прожариванию.

Цель настоящего раздела — осветить основные санитарные требования к изготовлению тех блюд, которые в какой-то степени представляют эпидемиологическую опасность, являясь благоприятной средой для развития микрофлоры.

Обработка мяса

Для изготовления блюд в предприятиях общественного питания может быть использовано только клейменое мясо, имеющее документ, удостоверяющий его качество. Если для реали-

зации поступает мясо животного вынужденного забоя, то обработка его должна производиться так, как указано в разделе о предупреждении пищевых отравлений (стр. 11).

Крупнокусковые мясные полуфабрикаты или части туш должны быть тщательно промыты проточной водой в специальных ваннах с помощью щетки-душа или капроновыми щетками. Такое промывание способствует удалению с поверхности мяса 90—98% микробов.

Если мясо поступило в замороженном виде, перед разделкой и обработкой его следует оттаять. Оттаивание (дефростация) мороженого мяса производится или в подвешенном состоянии в специальных помещениях — дефростерах, или разложенным на столах в мясном цехе. Нельзя оттаивать мясо в воде или вблизи какого-либо источника тепла, так как при быстром оттаивании из него выделяется большое количество сока и с ним теряются ценные минеральные соли. Оттаивание считается законченным, если температура в толще мяса достигает 2—3°. Нельзя вторично замораживать уже оттаявшее мясо, так как это не только снижает его питательную ценность, но и приводит к дополнительному микробному загрязнению.

Изготовление мясных полуфабрикатов возможно лишь из мяса, прошедшего санитарную обработку, — оттаявшего, промытого, зачищенного. Приготовленные мясные полуфабрикаты нельзя хранить без холода, так как это может привести к быстрому размножению микробов. Мясо, нарезанное мелкими кусочками для рагу, гуляша и т. п., на холоде может храниться не более 18 часов. Порционно-кусковые полуфабрикаты без панировки (антрекот, бифштекс, филе и др.) допускается хранить при температуре 6° в течение 36 часов, а полуфабрикаты, имеющие панировку, — в течение 24 часов.

С особенной тщательностью нужно относиться к изготовлению фарша и изделий из него, так как фарш, имея большую поверхность и повышенную влажность, представляет хорошую питательную среду для развития микрофлоры. Мясной фарш в предприятиях должен изготавливаться по мере надобности. Хранить его разрешается только в холодильниках при температуре не выше 6° в течение 6 часов. Заправленный фарш (котлетная масса) хранению вообще не подлежит; его нужно немедленно использовать для приготовления котлет.

В тех случаях, когда фарш изготавливается в столовой-заготовочной, а затем доставляется в другие столовые, необходимо упаковать его в специальную деревянную или металлическую тару, выложенную изнутри целлофаном или пергаментом. Перевозить фарш можно только охлажденным транспортом, причем время, затраченное на получение и перевозку,

должно быть минимальным, т. е. чтобы с момента приготовления до момента реализации прошло не более 6 часов.

Для изготовления фарша могут быть использованы любые части мясной туши; однако изготовление фарша из мясной обрези и из мяса голов в период с мая по сентябрь не разрешается.

Приготовленные из фарша котлеты также должны храниться на холоде, но не более 12 часов. Если в предприятии холода нет, котлеты должны быть подвергнуты немедленной обжарке. Обжаривать котлеты нужно не менее 10 минут, а затем выдерживать их до готовности в духовом шкафу. Котлеты и биточки, предназначенные для отправки в столовые-доготовочные или для продажи в виде полуфабрикатов, следует уложить на деревянные или алюминиевые лотки (вкладыши), которые затем вставляются в специальные металлические или деревянные ящики.

При изготовлении блюд из вареного мяса после измельчения или порционирования его следует еще раз подвергнуть тепловой обработке — проварить в бульоне или прожарить. Вторичная тепловая обработка имеет большое значение в предупреждении пищевых отравлений, так как при порционировании создается опасность загрязнения продукта микробами. Если заготовлен фарш для блинчиков или макаронов по-флотски, его нужно тщательно прожарить, разложив слоем не более 4—5 см.

К числу особо скоропортящихся блюд относятся мясные мелкокусковые блюда в соусе (гуляш, бефстроганов, азу). При их изготовлении требуется особо тщательное соблюдение санитарно-технологических требований: предварительная обработка сырья, вторичная термическая обработка после обжаривания. Готовые блюда нужно немедленно реализовать, если направляют в раздаточную, буфеты, филиалы, то перед реализацией их нужно подвергнуть повторному кипячению.

Особое внимание следует обращать на изготовление блюд из субпродуктов, так как они тоже относятся к числу особо скоропортящихся и требуют тщательной технологической обработки. Мясные субпродукты должны поступать в предприятия рассортированными по видам. Если субпродукты поступают в замороженном виде, то дефростацию их нужно производить с соблюдением тех требований, которые предъявляются к размораживанию мяса. Для размораживания их раскладывают на противнях в один ряд.

Учитывая, что субпродукты часто бывают сильно загрязнены, их нужно очень тщательно промывать, зачищать от остатков крови, пленок, сосудистых пучков.

При термической обработке рубцов их заливают холодной водой, кипятят в течение 15—20 минут и сливают воду. После этого рубцы вторично заливают холодной водой и варят при медленном кипении в течение 5—6 часов до полной готовности.

При изготовлении паштета предварительно прожаренные куски печенки и овощи в горячем состоянии пропускают два раза через мясорубку; полученную массу хорошо выбивают лопаткой, кладут в формы и запекают. Температура в толще запекаемого паштета должна быть не ниже 90°. Готовые паштеты нарезают на порции только перед отпуском. Хранить их можно при отсутствии холода не более 6 часов, а при наличии холода — до 24 часов.

Обработка рыбы

В предприятия общественного питания рыба может доставляться в охлажденном, замороженном и соленом виде, а также живая.

Прежде чем готовить из рыбы блюда или полуфабрикаты, ее надо подвергнуть санитарной обработке и очистке.

Мороженую частиковую рыбу оттаивают в холодной подсоленной воде (7—8 г соли на 1 л воды) в течение 2—4 часов. Оттаивание должно производиться в специальных ваннах, имеющих решетки, отстоящие от дна ванн на 15—20 см.

Оттаивание крупной рыбы осетровых пород производится на столах или в ваннах без воды в помещении с температурой воздуха не выше 20°. Оттаивание заканчивают при температуре 1° в толще мышц рыбы.

Охлажденная и оттаявшая рыба должна быть тщательно промыта в чистой проточной холодной воде до полного удаления слизи, крови и различных загрязнений. Очищенную и выпотрошенную рыбу еще раз тщательно промывают и только после этого направляют для дальнейшей обработки.

Если из рыбы готовят полуфабрикаты, предназначенные для отправки в другие предприятия, они должны быть упакованы в специальные ящики, вес которых вместе с продукцией не должен превышать 20 кг. Хранение и реализация сырых рыбных котлет при температуре 6° допускается в течение 12 часов, а готовых — в течение 24 часов.

При изготовлении рыбных блюд из соленой рыбы большое значение имеет правильное ее вымачивание. Соленую рыбу перед обработкой промывают в холодной воде для удаления с поверхности соли и загрязнений, затем закладывают в ванну и заливают холодной водой на полчаса для набухания. После

этого рыбу очищают и вымачивают. Лучше всего вымачивать рыбу путем орошения ее из водопровода в ванне, имеющей сток в канализацию. В этом случае срок вымачивания не должен превышать 5—6 часов.

Если нет условий вымачивать рыбу в проточной воде, можно для этой цели использовать ванны с холодной водой, из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы. Смена воды в ваннах производится первый раз через 1 час, во второй — через 2 часа после первой смены, в третий раз — через 3 часа после второй смены и в последующем — через каждые 6 часов. Чтобы определить, достаточно ли рыба вымочена, нужно сделать пробную варку или жарку и попробовать на вкус.

Вымоченную соленую рыбу хранить нельзя, она должна быть немедленно реализована.

Если в предприятие общественного питания поступает малосоленая рыба, то реализовать ее в сыром виде нельзя. Такие рыбопродукты допускаются только для приготовления первых блюд при условии тщательного проваривания.

Жареная рыба при наличии холода может храниться до 36 часов, а при отсутствии холода — не более 12 часов. Печеную рыбу при наличии холода можно хранить 48 часов, но если холод отсутствует, реализация ее должна быть запрещена.

Реализация молока и молочнокислых продуктов

Сырое, а также пастеризованное молоко, расфасованное во фляги, в предприятиях общественного питания при реализации в натуральном виде обязательно должно кипятиться. Для кипячения должна быть выделена посуда, используемая только для этой цели. Кипяченое молоко следует немедленно после охлаждения направить для реализации. В случае задержки реализации молоко нужно подвергнуть вторичному кипячению. Нужно очень внимательно следить за тем, чтобы кипяченое молоко не загрязнилось. Оно представляет собой благоприятную среду для развития микрофлоры, особенно гнилостной — кишечной палочки и протея. Это объясняется тем, что в процессе кипячения в молоке погибает его нормальная молочнокислая микрофлора, препятствующая в какой-то степени развитию гнилостных микробов. Вот почему при длительном хранении кипяченого молока перед реализацией его нужно вторично прокипятить.

В предприятиях общественного питания категорически запрещается реализовать кислое молоко или простоквашу «самоквас». Такое молоко может быть использовано только для

приготовления мучных блюд и изделий, подвергающихся тепловой обработке (оладьи, блины, кулебяки и булочки).

Для приготовления в столовых простокваши, варенца и ряженки должны быть созданы надлежащие санитарные условия. Простоквашу, варенец, ряженку разрешается готовить только из кипяченого или бутылочного пастеризованного молока с применением молочнокислых бактерий. Нельзя производить заквашивание в посуде большой емкости. Для этой цели должны быть выделены 200-граммовые стеклянные баночки, стаканы, бокалы; изготовление простокваши в каждом отдельном случае должно быть согласовано с местными органами санитарного надзора.

Перед реализацией творога необходимо установить, из какого молока он приготовлен. Это должно быть указано в сертификате, накладной или на этикетке. Творог, приготовленный из пастеризованного молока, можно употреблять в пищу в натуральном виде, а творог из непастеризованного молока может быть использован только для изготовления сырников, пудингов, вареников, ватрушек и других блюд, подвергающихся тепловой обработке при высоких температурах.

Реализация изделий из яичных продуктов

Кулинарные изделия из яиц, яичного порошка и меланжа являются хорошей питательной средой для размножения микрофлоры, вследствие чего их изготовлению и реализации должно быть уделено большое внимание.

Куриные яйца снаружи бывают сильно загрязнены, и эти загрязнения могут перейти на оборудование, инвентарь, руки поваров. Поэтому яйца, поступающие на производство или в кондитерский цех, надо предварительно обмыть теплой водой с добавлением кальцинированной соды (2%) и затем обработать хлорамином (1%).

Перед использованием яйца проверяют через овоскоп с тем, чтобы в кулинарные изделия не попали порченые яйца.

Для изготовления кремов, омлетов, яичниц и т. п. нельзя употреблять яйца, имеющие следующие дефекты: высокая воздушная камера (более 1/3 высоты); яйца «бой» (с повреждением скорлупы); «запашистые» (с посторонним улетучивающимся запахом); «выливка» (желток смешан с белком без порочащего запаха); «малое пятно» (с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой); «присушка» (присохший к скорлупе желток, но без плесени). Эти яйца можно использовать для выпечки мелкоштучных хлебных и кондитерских изделий.

Наибольшую опасность в возникновении пищевых отравлений представляет загрязнение микробами омлетной массы. Это загрязнение может произойти в результате нарушения санитарного режима при разбивании яиц; микробы могут попасть со стенок плохо вымытой посуды, рук работников и т. п. При хранении омлетной массы в течение нескольких часов количество микробов в ней значительно увеличивается. Поэтому приготовленную омлетную массу после 20—30-минутного выдерживания для набухания нужно немедленно использовать. Омлет должен выпекаться в хорошо нагретом шкафу в течение 30 минут; толщина слоя должна быть не более 2—3 см. Готовый омлет следует немедленно реализовать, причем нарезать на порции его нужно только перед самой подачей. Хранить готовый омлет можно не более 2 часов.

Обработка овощей и зелени

Правильная обработка овощей и зелени имеет огромное значение, так как они могут быть загрязнены микробами и яйцами глистов. Промывать овощи и зелень в холодной проточной воде надо особенно тщательно.

При обработке корнеплодов (моркови, свеклы) их промывают до полного удаления земли. Если корнеплоды сильно загрязнены, то предварительно рекомендуется подержать их полчаса в холодной воде. После тщательной очистки, удаления кожицы, загнивших мест, зелени у верхушки и т. п. корнеплоды еще раз обмывают холодной питьевой водой.

Хранить очищенные корнеплоды следует в помещении с температурой не выше 12° в течение 2—3 часов; чтобы предохранить от загрязнения и высыхания, их следует покрывать белой влажной тканью. В том случае, если овощи приготовлены для отправки в другие предприятия, их упаковывают в чистые фанерные ящики или корзины и покрывают чистой, смоченной в воде тканью. Упакованные овощи можно хранить в помещении с температурой 0—4° в течение 12 часов.

При чистке картофеля следует помнить, что неправильная его обработка, нарушение правил хранения очищенных клубней приводят к потере питательных веществ, витаминов, ухудшают вкусовые качества и приводят к быстрой порче. Нужно стараться, чтобы очищенный картофель был как можно быстрее использован для приготовления блюд.

Однако в связи с тем, что в настоящее время все большее число предприятий общественного питания переводится на снабжение полуфабрикатами, в том числе и очищенным карто-

фелем, создается необходимость в такой обработке картофеля, которая позволила бы длительное время сохранять его питательную ценность, вкусовые качества и внешний вид. В этом отношении наиболее целесообразна обработка очищенного картофеля 1% раствором бисульфита натрия, так называемая сульфитация картофеля. Сульфитация позволяет хранить картофель в очищенном виде без воды в течение 48 часов при температуре помещения 2—7° и до 24 часов при температуре 15—16°.

Сульфитация картофеля производится в специальных заготовочных цехах при плодоовощных базах или крупных предприятиях общественного питания. Перед обработкой бисульфитом натрия картофель необходимо промыть в специальных моечных машинах или в картофелечистках без терочной облицовки. Если картофель сильно загрязнен, рекомендуется предварительно замачивать его на 1—2 часа в ваннах с водой. После промывки картофель сортируют и калибруют на крупные, средние и мелкие экземпляры; после этого чистят в картофелечистительных машинах с последующей ручной доочисткой. Доочищенные клубни направляются непосредственно на сульфитацию или укладываются в бачки с водой. Клубни картофеля, используемые для сульфитации, должны быть цельные, без темных и загнивших пятен, упругие.

Используемые для сульфитации реактивы — бисульфит натрия (жидкость) и пиросульфит натрия (порошок) должны соответствовать ВТУ, утвержденным Министерством химической промышленности, и иметь квалификацию не ниже «чистый».

После сульфитации картофель укладывают в ящики с отверстиями или плетеные корзины. При упаковке и транспортировке нужно следить, чтобы поверхностный покров очищенного картофеля не был нарушен, так как это приводит к его потемнению.

Обработанный бисульфитом натрия сырой картофель (очищенный) должен отвечать следующим требованиям: клубни чистые, цельные, здоровые, упругие; поверхность клубней несколько подсохшая, но не сухая и заветрившаяся; цвет клубней — от белого до кремового, свойственный свежеочищенному картофелю. Блюда, приготовленные из этого картофеля, должны иметь вкус и запах, свойственный блюдам, приготовленным из свежеочищенного картофеля. Перед тепловой обработкой картофель надо дважды промыть холодной водой; в остальном его используют так же, как и свежеочищенный.

При изготовлении овощных блюд следует помнить, что их неправильная кулинарная обработка приводит не только к

ухудшению вкусовых качеств, но и к потере питательной ценности, в том числе витаминов. Картофель, свеклу, морковь, предназначенные для приготовления салатов, винегретов, следует варить в неочищенном виде. При варке картофеля в кожуре разрушается около 25% витамина С, а при варке очищенного — около 40%. При приготовлении овощных супов овощи закладывают в готовый кипящий подсоленный бульон; очищенные овощи для варки также закладывают в кипящую подсоленную воду. Закладывание овощей в кипящую воду или бульон сокращает потерю витамина С, так как при высокой температуре прекращается действие ферментов, разрушающих этот витамин.

Опытами установлено, что картофель, заложенный для варки в кипящую воду, теряет около 10% витамина С, при закладке же в холодную воду — около 40%. Овощи рекомендуется укладывать в кастрюлю так, чтобы они целиком были покрыты водой, и варить их с закрытой крышкой; при варке в открытых кастрюлях теряется в два раза больше витамина С, чем при варке в закрытых. Нельзя допускать бурного и излишне долгого кипения, переваривать овощи, так как это тоже снижает их витаминную ценность. Так, кипячение капусты в течение часа снижает ее витаминную ценность более чем на 85%.

Хранение овощных блюд должно быть минимальным — не более 1 часа; особенно нежелательно повторное разогревание и кипячение овощных блюд. Известно, что в щах и картофельном супе после хранения в течение 3 часов остается только 20% витамина С.

Салаты, винегреты нужно хранить в незаправленном виде. Хранение их без холода допускается в течение 6 часов, а при наличии холода — не более 12 часов.

Ароматизация и подкрашивание пищи

Вкусовые качества пищи и внешний вид оказывают большое влияние на ее усвояемость. Часто для придания пище определенного вкуса и цвета применяют ее ароматизацию и подкрашивание. Однако нужно строго следить за тем, чтобы ароматизация и подкрашивание пищевых продуктов и кулинарных изделий не производились с целью скрытия их порчи или фальсификации.

Для ароматизации кулинарных изделий применяют различные пряности (гвоздику, корицу, душистый перец, лавровый лист), натуральные плодово-ягодные соки и экстракты, а также такие синтетические душистые вещества, как ванилин.

Подкрашивание применяется в основном при изготовлении кондитерских изделий и киселей. Для подкрашивания лучше всего использовать натуральные продукты — кофе, какао, мед, плодово-ягодные соки. Ранее применяемые для подкрашивания красители «нафтол желтый», «кумарин», «судан III» в настоящее время запрещены, так как введение их в организм человека даже в незначительных количествах оказывает вредное влияние на здоровье.

Все ароматизирующие и красящие вещества поступают в предприятия общественного питания в упаковке промышленного предприятия с соответствующим сертификатом. На этикетке каждой единицы упаковки должны быть указаны: наименование и адрес предприятия-изготовителя, номер ГОСТа или ВТУ, номер серии и дата изготовления.

Раздача пищи

Соблюдение санитарного режима при раздаче пищи имеет большое значение. Нарушение этого режима может привести к ухудшению питательных свойств пищи, потере витаминов, а также создает опасность бактериальной обсемененности. Кроме того, культурная обстановка при раздаче пищи оказывает благотворное влияние на аппетит, съеденная же с аппетитом пища лучше усваивается организмом. Поэтому раздача пищи должна быть организована так, чтобы потребитель получил доброкачественные блюда, со свойственным им вкусом, сохранившими свою питательную и витаминную ценность.

До момента раздачи первые и вторые горячие блюда должны находиться на горячей плите или мармите. Сроки хранения готовой пищи должны быть минимальными, не более 2—3 часов, а для овощных блюд — не более 1 часа. Чтобы избежать более длительных сроков хранения пищи, нужно готовить блюда в несколько приемов, по мере их реализации.

Отпускать кулинарные изделия можно только в те раздаточные, буфеты, где имеются плиты или мармиты для подогревания пищи и холодильные шкафы.

Пища, завезенная в раздаточные в термосах, может храниться не более 3 часов, а овощные блюда — не более 2 часов. По истечении этого срока пищу нужно обязательно подвергать тепловой обработке, причем жидкие блюда и соусы нужно доводить до кипения.

В тех случаях, когда готовые блюда не могут быть реализованы в установленные сроки, в порядке исключения можно реализовать их на следующий день. При этом необходимо, что-

бы пища не позднее чем через 3 часа после изготовления была охлаждена до температуры не выше 8° и хранилась не более 12 часов при температуре 8°. Перед выпуском на раздачу охлажденную пищу нужно тщательно осмотреть, проверить на вкус и подвергнуть вторичной тепловой обработке. Срок ее реализации не должен превышать одного часа.

При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться специальными лопаточками, гарнирными и разливательными ложками, вилками и т. д. Отпускать кулинарные изделия рукой категорически запрещается, так как это может привести к микробному загрязнению и крайне неприятно с эстетической точки зрения.

Необходимо следить за тем, чтобы температура блюд при отпуске была такова: для супов — не ниже 75°, для вторых — не ниже 65°, для холодных — от 7 до 14°.

Отпуск обедов на дом следует организовать так, чтобы посетители не мешали обедающим, чтобы не создавались очереди и скопления народа. Для выдачи обедов на дом необходимо выделить специальные помещения и отдельные раздачи. В помещении для покупателей должна быть оборудована раковина для ополаскивания посуды. Отпуск обедов на дом может производиться только в чистую посуду покупателя; отпускать горячие блюда в стеклянную посуду не разрешается.

Продажу полуфабрикатов нужно производить отдельно от продажи кулинарных изделий и раздачи готовой пищи.

РАЗДЕЛ IV

САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Реализация кулинарных изделий и полуфабрикатов через сеть предприятий общественного питания является ответственным этапом в обеспечении населения полноценным питанием.

В чем же заключаются основные требования санитарного режима?

Содержание территории

Прилегающую к предприятию общественного питания территорию необходимо всегда содержать в чистоте. Чистота тер-

ритории, правильный сбор отбросов и своевременное их удаление имеют огромное значение в предупреждении различных инфекционных заболеваний. Это объясняется тем, что в отбросах содержится очень много микробов, среди них могут быть и возбудители заразных болезней. Кроме того, захламленность территории, скопление отбросов создают благоприятные условия для размножения мух и грызунов.

Подъездные пути, пешеходные дорожки должны быть зацементированы или покрыты асфальтом, остальную свободную от застроек территорию следует по возможности озеленить. Особенно целесообразно озеленение мусоросборников, дворовых уборных и выгребных ям.

На территории в обязательном порядке нужно оборудовать водопроводные краны для влажной уборки и канализационные трапы для стока атмосферных вод.

Уборка двора производится ежедневно. В теплое время года перед уборкой необходимо поливать территорию (не реже двух раз в день).

Чтобы предупредить выплод мух, на территории выделяют специальное место для установки мусоросборников, а там, где нет общегородской канализации, устанавливают бетонированные ямы местной канализации. Бетонированные ямы, уборные, мусоросборники должны быть расположены на расстоянии не менее 25 м от производственных, складских и торговых помещений предприятий.

Для сбора мусора обычно используют стандартные металлические мусоросборники небольшой емкости (50—100 л) с крышками; их устанавливают на водонепроницаемой (асфальтированной или цементированной) площадке. Такие площадки препятствуют проникновению в землю личинок мух для окукливания.

Для сбора сухого мусора можно использовать деревянные мусорные ящики; их также устанавливают на водонепроницаемых площадках. Заполнение их более чем на $^2/_3$ объема не допускается. Ввиду того что деревянные ящики плохо поддаются санитарной обработке, стенки их следует делать из просмоленного дерева, без щелей и зазоров, крышка должна быть плотно пригнана.

Пищевые отходы собирают в специальную тару, которую легко чистить, мыть и дезинфицировать (алюминиевые ведра с крышками, металлические ящики, бачки и т. п.). Хранить эти отходы следует в специально отведенном помещении с низкой температурой (не выше 8—10°) и вывозить летом ежедневно, зимой — через день.

Для дезинфекции мусоросборников всех видов применяется 10% раствор хлорной извести (1 кг сухой хлорной извести на ведро воды).

Транспорт, предназначенный для перевозки мусора, нельзя использовать для перевозки продуктов.

Содержание обеденного зала

Оборудование обеденного зала должно создавать максимальные удобства для приема пищи.

Мебель и торговое оборудование нужно расставлять таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный подход и при уборке помещения не создавалось затруднений. В столовых с числом посадочных мест от 90 до 450 предусматривается площадь обеденного зала от 65 до 325 м², проходы между столами — не менее 0,75 м, а центральный проход — 1,2 м². Такая ширина прохода обеспечивает возможность свободного подхода к столам посетителей, создает нормальные условия для сбора грязной посуды и текущей уборки зала.

У входа в помещение устанавливают специальные скребки или решетки для очистки обуви от грязи.

При входе в обеденный зал необходимо оборудовать гардероб для верхней одежды. В небольших предприятиях (чайные, буфеты) допускается устройство открытых вешалок непосредственно в торговых залах, а в таких специализированных павильонах, как пончиковая, пирожковая, сосисочная, разрешается прием пищи в верхней одежде.

В каждом предприятии общественного питания, независимо от его пропускной способности и числа посадочных мест, вблизи торгового зала должны быть оборудованы умывальники, обеспеченные мылом, сухим и чистым полотенцем. Наиболее гигиеничны электрополотенца, которые в настоящее время изготавливаются промышленностью. Они позволяют в течение 30—40 секунд высушить руки после мытья путем воздействия на них теплого воздуха.

В обеденных залах предприятий общественного питания устанавливаются столы для приема пищи. В тех предприятиях, где прием пищи рассчитан на быстрое обслуживание, т. е. когда посетитель не обедает, а приходит лишь «перекусить» (кафе при магазинах, пончиковые, пирожковые), оборудуются высокие столы без стульев.

Наиболее гигиеничны и удобны обеденные столы с крышками из пластика, марблита или мрамора. Если таких столов нет, допускаются обычные деревянные столы, покрытые чистой скатертью или клеенкой. На каждом обеденном столе, кроме

диетических столовых, ставятся приборы со специями, причем солонки должны быть закрытыми (типа перечниц), а горчичницы — иметь ложечку.

После каждого обедающего производится тщательная уборка стола: собирают грязную посуду и остатки пищи, протирают гигиенические покрытия или клеенку; по окончании работы столы промывают горячей водой.

Чтобы облегчить сбор грязной посуды со столов и переноску ее в мойку, широко применяются специальные тележки. Они очень легки и удобны — позволяют подкатывать их под крышку обеденного стола и одновременно со сбором грязной посуды сметать в специальный ящик крошки и остатки пищи.

Уборка торговых залов производится во время работы (сбор специальной щеткой или веником мусора в совок); в перерывы или после окончания работы необходима тщательная влажная уборка: мытье полов, обметание пыли, протирание мебели и т. д. Генеральную уборку следует производить не реже одного раза в неделю.

Инвентарь, предназначенный для отпуска кулинарных изделий и полуфабрикатов, а также весы, воронки и др. нужно содержать в безупречной чистоте. По окончании работы все это следует промывать горячей водой с кальцинированной содой или моющими средствами «Прогресс», «Синтетика», тщательно ополаскивать и просушивать. Хранить инвентарь следует в специально отведенном месте, перед началом работы еще раз ополаскивать горячей водой, а весы протирать.

Содержание производственных помещений

Производственные помещения столовой (кухня, заготовочные цехи, раздаточная, моечное) должны быть размещены так, чтобы обеспечивалась поточность производства, т. е. последовательность обработки сырья и изготовления пищи. При этом исключается возможность соприкосновения обработанных и необработанных продуктов, сырья и готовой пищи, грязной и чистой посуды и т. п.

Обработка сырья (разделка и промывка) производится в соответствующих заготовочных цехах — овощном, мясо-рыбном. Эти цехи располагаются в изолированных помещениях. Производственные цехи с одинаковым температурным режимом можно объединить в одном помещении, разделив заготовочные и кухню барьером высотой 1,2 м. Помещение, предназначенное для первичной обработки овощей, должно быть отделено глухими перегородками. В предприятиях, работаю-

щих на полуфабрикатах, необходимость в выделении заготовочных цехов отпадает.

Площади производственных помещений в столовых открытого типа, согласно принятым нормам и техническим условиям проектирования, следующие:

Наименование помещений	Работающие на полуфабрикатах, м²					Работающие на сырье, м²				
	количество посадочных мест									
	50	100	150	200	250	50	100	150	200	250
Кухня	33	48	65	85	95	30	45	60	80	90
Холодная заготовочная	11	15	17	20	23	10	13	15	17	20
Доготовочная										
Мясо-рыбная заготовочная	—	—	—	—	—	13	17	19	20	22
Овощная							12	15	18	20
Пирожковая	—	—	—	—	—	—	—	20	30	40

Большое гигиеническое значение имеет правильная расстановка технологического оборудования. Все оборудование должно располагаться так, чтобы к нему был свободный доступ и соблюдались правила техники безопасности. Так, если кухонная плита имеет ширину более 1 м, то расстояние от нее до рабочих столов должно быть от 1,1 до 1,4 м, а при ширине плиты менее 1 м это расстояние можно уменьшить до 1 м.

Во всех цехах оборудование устанавливается по ходу технологического процесса. Например, в овощном цехе рядом с входом ставят ларь или закром для поступивших на обработку овощей, за ним размещают картофелечистки, затем устанавливается ванная для промывки и хранения очищенного картофеля, а за ней — рабочие столы и овощерезка.

Производственные столы делают из антикоррозийного материала; наиболее гигиеничны цельнометаллические столы. Столы с деревянными крышками разрешаются только для разделки теста и овощей.

В каждом заготовочном цехе для обработки мяса, рыбы, овощей и других продуктов должны быть закрепленные разделочные доски. Доски делают из дерева твердой породы и на одной из боковых поверхностей проставляют соответствующую маркировку: «СМ» (сырое мясо), «СР» (сырая рыба), «СО» (сырые овощи), «ВМ» (вареное мясо), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «КО» (квашеные овощи), «зелень». Использование досок без маркировки или с несоответствую-

щей обрабатываемому продукту маркировкой категорически запрещается, так как это может привести к загрязнению продуктов, особенно прошедших термическую обработку, к передаче продуктам постороннего запаха.

Ванны, предназначенные для промывки мяса и овощей, вымачивания соленой рыбы, мытья кухонной и столовой посуды и т. п., так же как и производственные столы, должны быть сделаны из пищевого антикоррозийного материала. Ванны присоединяют к канализационной сети через воздушные разрывы с открытой воронкой. Это необходимо для того, чтобы предупредить попадание в ванну канализационных вод при засорении сети.

По окончании работы все рабочие металлические части машин разбирают, тщательно промывают, ошпаривают кипятком, насухо протирают или просушивают в духовом шкафу. Не реже одного раза в неделю все оборудование и инвентарь тщательно промывают и дезинфицируют осветленным 1% раствором хлорной извести. Если инвентарь своевременно не промывать, не очищать от остатков обрабатываемого продукта, он может стать источником загрязнения продукции при последующей обработке.

Для хранения мелкого инвентаря в цехах следует устанавливать шкафы на ножках или подвесные полки; для хранения поварских ножей целесообразно устраивать полки-ножны, а для хранения разделочных досок — специальные стеллажи с ячейками.

Для сбора пищевых отходов в каждом цехе устанавливается педальный бачок с крышкой. Очищать его следует по мере наполнения (не более $^2/_3$ объема), а по окончании работы тщательно промывать и ополаскивать дезинфицирующим раствором.

Уборка помещения производится ежедневно во время работы и по ее окончании.

Производственные столы, раздаточные прилавки, мармитные стойки по мере надобности промывают горячей водой и насухо вытирают; по окончании работы их промывают моющими растворами (кальцинированная сода, «Прогресс», «Синтетика»).

Подметать полы сухим веником или щеткой не разрешается. Их нужно протирать влажной тряпкой, а по окончании работы или смены мыть горячей водой. Ежедневно по окончании работы панели стен, подоконники, двери протирают влажной тряпкой.

Не реже одного раза в неделю должна производиться генеральная уборка всех помещений с применением дезинфици-

рующих средств. При этом моют стены, карнизы, осветительную арматуру. Очистку стекол от пыли и копоти производят по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

Инвентарь, предназначенный для уборки, должен быть закреплен за цехами. На ведрах, тазах несмывающейся краской пишут «для столов», «для пола». По окончании уборки тряпки, ведра, тазы тщательно промывают и просушивают. Для хранения инвентаря выделяются специальные шкафы и тумбочки.

Санитарный режим мытья посуды

Правильное мытье посуды имеет большое значение, так как плохо вымытая посуда может явиться причиной бактериального загрязнения пищи, выдаваемой потребителю.

На столовую посуду микробы могут попасть от больного человека, пользующегося общественным питанием, с грязных рук и т. д. Если столовую посуду вымыть без специальных моющих и дезинфицирующих средств, то попавшие на нее микробы не будут удалены и обезврежены. При бактериологическом исследовании смывов, взятых с плохо вымытой посуды, обнаруживаются микробы кишечной палочки.

Наиболее гигиеничным и легким является мытье посуды в специальных механических моечных машинах, где высокая температура моющей и ополаскивающей воды дезинфицирует ее. В настоящее время в предприятиях общественного питания применяются в основном посудомоечные машины конвейерного типа ПМК-1, ПМК-1А и ПММ.

Предварительно посуду очищают от остатков пищи, обезжиривают при температуре 30—48°, закладывают на загрузочном столе в лотки и подают в моечную камеру машины. Посуду в лотки укладывают таким образом, чтобы обеспечить обработку струями воды всех ее поверхностей.

В камере посуда вначале обмывается водой, имеющей температуру 50—60°, а затем ополаскивается водой температуры 95—98°. При ополаскивании посуды происходит автоматическое открытие клапана, подающего воду. Клапан в таком состоянии находится до тех пор, пока лоток с посудой не выйдет из камеры. Из камеры лоток с чистой посудой поступает на стол, и, если он своевременно не будет снят, машина автоматически выключается.

Вымытая в посудомоечных машинах посуда не должна иметь видимых загрязнений; при лабораторном исследовании смывов с нее не должны обнаруживаться микробы кишечной палочки, а общая обсемененность не должна превышать 1000 бактерий на всю рабочую поверхность тарелки.

При отсутствии моечных машин посуду моют ручным способом. Для этого в моечном помещении устанавливают трехгнездные металлические моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды к каждому гнезду мойки. Целесообразно устанавливать краны со смесителями горячей и холодной воды.

Для мытья стеклянной посуды выделяется отдельная двухгнездная ванна или одногнездная ванна с последующим ополаскиванием посуды горячей водой специальным моющим шприцем. Для мытья кухонной посуды также должна быть выделена отдельная двухгнездная моечная ванна.

При организации моечных необходимо, чтобы поток чистой и грязной посуды был раздельным.

Санитарными правилами для предприятий общественного питания установлен следующий порядок мытья посуды.

Прежде всего с тарелок при помощи деревянной лопатки или щетки удаляют остатки пищи; затем их промывают в первой ванне водой, имеющей температуру 45—48°, с добавлением моющих средств (1% тринатрий-фосфата, 0,5—2% кальцинированной соды и 0,5% моющего средства «Прогресс» и др.). Из первой ванны посуду переносят во вторую, где вода должна иметь температуру 50°. В воду добавляют 10% осветленный раствор хлорной извести из расчета 10 мл на 1 л воды или раствор хлорамина. Последним этапом мытья посуды является ополаскивание. Ополаскивание производится в третьей ванне горячей водой, имеющей температуру не ниже 70°. Чтобы не было ожога рук посудомойщиц, посуду надо загружать в специальные сетки и ставить на решетки, установленные в этой ванне.

Вымытую столовую посуду нельзя вытирать полотенцем, она должна быть просушена в сушильном шкафу или на специальной полке-решетке. Протирать чистым полотенцем разрешается лишь стекло и хрусталь (стаканы, рюмки, фужеры, вазочки, розетки и т. д.).

Столовые приборы моют так же, как и столовую посуду, но после мытья их следует либо прокипятить, либо обеззаразить в жарочном шкафу.

Щетки, мочалки, которыми пользовались для мытья посуды, следует ежедневно после работы тщательно промыть, прокипятить и просушить.

Санитарный режим в предприятиях с самообслуживанием

К столовым, работающим по принципу самообслуживания, необходимо предъявлять дополнительные санитарные требования, обеспечивающие правильное обслуживание потребите-

лей. Прежде всего следует обращать внимание на то, чтобы не создавалось встречных потоков посетителей, так как обедающие на подносах несут пищу.

Раздаточный прилавок должен быть установлен так, чтобы к нему был свободный подход. В начале прилавка следует устанавливать стол или тумбочки для чистых подносов, а для сбора грязных подносов в обеденном зале должен быть установлен один или несколько столиков, в зависимости от количества посадочных мест. Вдоль всего прилавка оборудуются специальные направляющие линии для продвижения по ним подноса. Чтобы предупредить загрязнение потребителем кулинарных изделий, у раздаточного прилавка со стороны торгового зала устанавливаются защитные приспособления из гнутого стекла или металла.

Ближайшие обеденные столы устанавливаются на расстоянии не менее 3—4 м от раздаточного прилавка.

Столовые приборы хранят в специальных металлических ящиках-кассетах ручками вверх. Совершенно недопустимо, чтобы приборы хранились «навалом» на подносах или тарелках, так как при таком хранении посетитель, выбирая себе прибор, касается остальных и загрязняет их.

Особое значение приобретает своевременная уборка столов и сбор грязной посуды. Для этого в штате столовой должен быть специальный персонал.

В столовых, буфетах, где раздача пищи проводится по методу самообслуживания, необходимо соблюдать следующие требования:

1. Порционировать больше количество блюд заранее не следует. Тарелки с блюдами нужно выставлять на прилавок по мере их потребления. Это необходимо для того, чтобы горячие блюда сохраняли определенную температуру, а холодные блюда и закуски хранились не более установленного для них срока.

2. Все блюда на прилавке ставятся в один ряд с таким расчетом, чтобы посетитель, беря блюдо, не касался рукой соседних.

В связи с тем, что в столовых с самообслуживанием значительно увеличивается оборачиваемость посуды, особое внимание должно быть уделено организации моечного отделения и четкой его работе (дополнительная моечная машина или моечные ванны, тазики для мытья подносов, стеллажи для просушки тарелок и др.).

Санитарный режим школьных буфетов и столовых

В нашей стране организации питания детей в школах уделяется большое внимание. Для обеспечения учащихся горя-

чими завтраками в каждой школе организуется столовая или буфет, получающие продукцию с базовых столовых.

Школьные столовые, как правило, должны быть столовыми-доготовочными, т. е. работающими на полуфабрикатах. Такая столовая должна иметь кухню, посудомоечный цех и торговый зал.

В кухне устанавливают производственные столы (не менее двух), холодильный шкаф для хранения полуфабрикатов, плиту, раковины с подводкой воды для производственных целей и для мытья рук, шкаф для хранения кухонного инвентаря.

В моечном помещении оборудуются трехгнездные ванны для мытья столовой посуды и приборов, ванна для мытья кухонной посуды, стеллаж и полки для просушки вымытой посуды.

Обеденный зал оснащается столами для приема пищи, стульями или скамейками, школьным прилавком с холодильником и мармитом ПШ-1М, буфетным прилавком.

В качестве обеденного зала можно использовать актовый зал. При недостаточной площади торгового зала с целью большего охвата учащихся горячим питанием допускается прием пищи в классах. При этом крышки парт с помощью специальных упоров устанавливают горизонтально. У каждого ученика должны быть салфетки, принесенные из дома. Завтраки в закрытых лотках или на подносах, прикрытых чистой салфеткой, доставляют в класс дежурные.

Если в школе нет столовой, горячие завтраки отпускают через буфет. Горячие завтраки доставляют в термосах или изотермических контейнерах.

Пища в термосах может храниться не более 3 часов, а овощные блюда — не более 2 часов. По истечении этого срока пищу нужно обязательно подвергать вторичной тепловой обработке; жидкие блюда и соусы должны быть доведены до кипения. Перед отпуском блюда перекладывают в кастрюли и устанавливают в мармит.

Подготовленные для раздачи бутерброды могут храниться не более одного часа. Сроки реализации особо скоропортящихся продуктов и кулинарных изделий те же, что и для предприятий общественного питания (см. приложение 1).

Перевозить хлебо-булочные изделия, колбасы и т. п. в случайных ящиках и картонных коробках нельзя.

В раздаче пищи, уборке обеденных столов и помещения могут принимать участие дежурные школьники и родители. Школа должна обеспечить дежурных учащихся белыми нарукавниками, фартуками, колпаками или косынками.

Обычно за 5 минут до начала перемены дежурные накрывают столы, раскладывают столовые приборы, получают на раздаче хлеб и готовые блюда. К моменту прихода школьников на обед в столовой или буфете уже все должно быть готово к приему пищи. По окончании обеда дежурные собирают использованную посуду и передают ее в моечную.

Школьные столовые и буфеты должны содержаться в безупречной чистоте. Уборка помещений, мытье посуды, содержание оборудования и инвентаря должны производиться в строгом соответствии с требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

Санитарные требования к домовым кухням

С целью большего охвата населения общественным питанием широкое распространение получают домовые кухни — предприятия, производящие отпуск обедов на дом. Домовые кухни могут быть организованы как самостоятельные предприятия, изготавливающие блюда и полуфабрикаты, или

	Работающие на полуфабрикатах, м²			Работающие на сырье, м²		
	количество реализуемых обедов					
	500	1000	1500	500	1000	1500
Кухня	30	40	47	27	37	45
Холодная заготовочная	—	—	—	8	12	14
Доготовочная	8	12	14	—	—	—
Мясо-рыбная заготовочная	—	—	—	—	12	14
Овощная	—	—	—	12	7	10
Моечная кухонной посуды						
Моечная тары для получения полуфабрикатов	6	8	10			

Количество реализуемых обедов	При работе на полуфабрикатах, м²	При работе на сырье, м²
500	30	30
1000	40	40
1500	50	50

как филиалы столовых. В первом случае производственные помещения должны быть оборудованы так же, как в столовой. С гигиенической точки зрения наиболее целесообразна работа домовых кухонь на полуфабрикатах.

В каждой домовой кухне, помимо производственных помещений и раздаточной, имеется зал для посетителей. Площадь торгового зала зависит от количества реализуемых обедов (см. табл.).

Фронт раздаточного окна должен составлять 2 м на каждую раздатчицу.

В торговом зале оборудуются раковины для ополаскивания посуды, подсобный стол для покупателей, касса.

Отпуск готовой пищи производится только в чистую посуду покупателей, причем отпуск обедов в стеклянную посуду запрещается.

Санитарные требования к торговым автоматам

В настоящее время широкое распространение получает продажа различных продуктов и напитков через автоматы.

В предприятиях общественного питания автоматы могут быть установлены непосредственно в торговом зале, в вестибюле и на территории, прилегающей к предприятию.

Автоматы значительно гигиенизируют процесс продажи, ускоряют его, делают более массовым и доступным. Но автоматы нуждаются в особо тщательном уходе и безупречном санитарном содержании.

Каждый работник предприятий общественного питания должен знать, что от тщательного ухода за автоматом зависит не только его правильная работа, но и качество реализуемых через автомат продуктов.

К автоматам для продажи напитков стаканами обязательно должен быть подведен водопровод и устроен сток в канализацию на расстоянии не менее 5 м от крайнего автомата.

Уборка автоматов производится до начала рабочего дня, в течение работы и по ее окончании. Уборку следует начинать с очистки наружной поверхности автомата от пыли и атмосферных загрязнений путем протирания влажной, мягкой тряпкой, а ниши и сливные поддоны нужно промывать горячей водой и затем насухо протереть.

Баки, дозаторы, фильтры и продуктивные трубопроводы автоматов следует ежедневно после работы промывать горячей водой, а раз в неделю или при переходе на продажу другого напитка в обязательном порядке нужно промывать 0,5%

раствором кальцинированной соды. Если автомат установлен на улице, то таким образом промывать его необходимо не реже одного раза в 3—4 дня. На каждый автомат должно расходоваться не менее 3 л 0,5% раствора кальцинированной соды.

У автоматов, в которых применяются бумажные стаканчики, надо устанавливать специальные сборники для использованных стаканчиков. Эти сборники надо своевременно очищать, чтобы не создавать условий для размножения мух.

Особое внимание должно быть уделено санитарной обработке автоматов по продаже молока. Оставшееся в трубопроводах молоко, являясь хорошей питательной средой для микробов, может послужить причиной микробного загрязнения всей партии реализуемого молока.

Как только закончилась продажа молока, нужно через всю систему автомата в течение $1^1/_2$—2 минут пропускать холодную водопроводную воду. Затем всю систему в течение 2—3 минут промывают 0,5% отфильтрованным содовым раствором, имеющим температуру 35—40°; после этого промывают 0,2% осветленным раствором хлорной извести, имеющим температуру 40—50°. Последним этапом в санитарной обработке автомата является промывка его горячей водой температуры не ниже 80°.

Не меньшее внимание должно быть уделено также санитарному содержанию и санитарной обработке автоматов по продаже бутербродов, кондитерских изделий и скоропортящихся продуктов. По окончании работы непроданные продукты необходимо удалять из автомата. Автомат надо тщательно протереть вначале влажной, а затем сухой чистой тряпкой. Не реже одного раза в неделю производится генеральная санитарная обработка автомата с применением горячей воды и 0,5% раствора кальцинированной соды.

Обслуживающий персонал (механики, зарядчики, уборщицы) должны проходить медицинский осмотр и исследование на кишечное бактерионосительство в порядке, установленном для всех работников пищевых предприятий.

Ответственность за санитарное содержание автоматов, за их правильную и своевременную санитарную обработку возлагается на обслуживающий персонал.

Приготовление дезинфицирующих растворов

В качестве дезинфицирующих средств в предприятиях общественного питания применяются осветленный раствор хлорной извести, растворы хлорамина и препараты ХБ.

Приготовлением дезинфицирующих растворов может заниматься любой обученный этому работник предприятия, так как техника их приготовления довольно проста.

Для приготовления и хранения готовых растворов необходимо иметь специальный инвентарь и выделенное место. При соприкосновении хлорной извести с металлом, при хранении раствора на свету активность хлора теряется. Поэтому для приготовления дезинфицирующих растворов должны быть выделены эмалированные ведра с крышками, деревянные мутовки, лопаточки, бутыли из темного стекла. Если бутылей из темного стекла нет, можно использовать обычные трехлитровые бутыли, но обязательно надеть на них чехлы из темной плотной ткани.

Для приготовления раствора хлорной извести взятое количество хлорной извести размешивается с небольшим количеством теплой воды до получения однородной массы. Затем при постоянном перемешивании добавляется вода до полного объема. Полученный раствор плотно закрывают и оставляют на сутки в темном месте. Прозрачная часть раствора, слитая с осадка, готова к использованию; хранить ее можно 5 суток.

Для получения 2% раствора нужно взять 200 г хлорной извести на 10 л воды, для получения 10% раствора — 1 кг хлорной извести на 10 л воды. Чтобы получить 0,2% раствор, нужно взять 20 мл 10% осветленного раствора на 1 л воды.

Для приготовления 0,5% раствора хлорамина 50 г порошка растворяют в 10 л воды. Так же готовится раствор препарата ХБ.

Периодически, но не реже одного раза в квартал, все рабочие дезрастворы нужно проверять в лаборатории на содержание в них активного хлора.

Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

В предприятиях общественного питания борьба с насекомыми и грызунами имеет особенно важное значение, так как большинство из них является переносчиками различных инфекционных заболеваний и прежде всего кишечных инфекций.

Особую опасность в этом отношении представляют комнатные мухи, так как они наиболее тесно связаны с человеком, продуктами его питания, помещениями. На поверхности тела мухи можно обнаружить до 60 видов различных микробов, в том числе и возбудителей кишечных инфекций, туберкулеза, полиомиелита. Садясь на пищевые продукты, оборудование и инвентарь, мухи загрязняют их.

Личинки комнатных мух развиваются преимущественно в гниющих отбросах и нечистотах — на свалках, в мусоросборниках, помойных ямах и выгребных уборных, концентрируясь в основном в поверхностных слоях отбросов (20—25 см от поверхности). В зависимости от температуры развитие личинки заканчивается в течение 3—9 суток. Наиболее благоприятная температура для развития личинок 20—40°. Появившиеся предкуколки уползают в более сухое и прохладное место — под мусоросборники, в подсохшие участки отбросов и т. д. — и там окукливаются. Развитие куколок комнатных мух обычно продолжается 5—7 суток. Только что вышедшая на поверхность земли муха способна к полету уже через $1^1/_2$—2 часа.

Личинки и куколки мух могут перезимовать в почве и с наступлением весны превращаются во взрослых мух. В помещениях с температурой около 0° окрыленные мухи впадают в неподвижное состояние, а весной, когда температура достигает 10°, эти мухи вновь становятся активными.

Поэтому мероприятия по борьбе с мухами должны проводиться в течение всего года. В зимнее время нужно выявлять и уничтожать зимующих мух, осенью — проводить очистку территории, перекопку и обработку почвы вокруг мусоросборников, помойных ям и т. д.

Но особое значение проведение этих мероприятий приобретает в весенне-летний период. С наступлением весны все открывающиеся окна производственных помещений, кладовых должны быть затянуты металлической сеткой или марлей. Для борьбы с окрыленными мухами в помещениях могут быть с успехом использованы механические средства — хлопушки, мухоловки, липкая бумага, а также специальные яды — 1% водный раствор хлорофоса, препараты пиретрума, инсектицидная хлорофосная бумага, бумага-мухомор.

Однако мероприятия только по борьбе с окрыленными мухами не дадут нужного эффекта, если не будут проводиться мероприятия по борьбе с личинками и куколами мух. Чтобы предотвратить выплод мух, нужно следить за чистотой помещений и прилегающей к ним территории. Если предприятие не имеет канализации, то поверхность выгребов дворовых уборных, помойных ям, мусорных ящиков необходимо раз в неделю обрабатывать гексахлораном, 10% эмульсией креолина или фталазола.

Чтобы предупредить появление в предприятиях тараканов, нужно заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах. Нельзя допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, в ящиках, шкафах и на полках. Если в предприятии об-

наружены тараканы, нужно немедленно произвести тщательную уборку помещений и ошпарить кипятком весь инвентарь. Из химических средств борьбы с тараканами рекомендуется применять свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой, а также концентрированный раствор борной кислоты, в котором смачивают куски черного хлеба и раскладывают их в местах, где водятся тараканы.

Не меньшую опасность в распространении инфекционных заболеваний представляют и грызуны — мыши и крысы. Они могут быть передатчиками таких заболеваний, как различные кишечные инфекции, туляремия, инфекционная желтуха, чума. Кроме того, они наносят и материальный ущерб, поедая и портя продукты.

Чтобы предупредить появление грызунов, необходимо тщательно заделывать щели и отверстия в полу, стенах, потолках, вокруг технических вводов. Вентиляционные отверстия в подвалах и вентиляционные каналы в холодильных камерах должны быть закрыты металлическими сетками.

Для борьбы с грызунами применяются механические средства: капканы, ловушки, верши; для проведения борьбы химическими средствами следует вызывать специалистов-дератизаторов.

РАЗДЕЛ V

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕВОЗКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Правильно организованные перевозки и хранение пищевых продуктов имеют огромное значение в сохранении их питательной ценности и доброкачественности. При нарушении санитарного режима во время перевозки и хранения пищевые продукты могут загрязняться и подвергаться порче. При совместном хранении сильно пахнущих продуктов и продуктов, легко воспринимающих запахи, последние могут принять посторонний, неприятный запах.

Для перевозки пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий необходимо выделить специальный транспорт. Бортовые автомашины, предназначенные для этой цели, должны иметь маркировку «продуктовая»; внутренняя часть

кузова должна быть обита оцинкованным железом или листовым алюминием. Открытый транспорт необходимо обеспечить чистым, брезентом, парусиной или другой плотной тканью, защищающей продукты от пыли и атмосферных осадков. Для перевозки скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов используется охлажденный транспорт.

В настоящее время начинают широко применяться специализированные машины, предназначенные для перевозки различных продуктов. Замороженное мясо перевозят в автомобилях с изотермическими кузовами, скоропортящиеся продукты — в автомобилях-рефрижераторах с цельнометаллическими изотермическими кузовами. В таких автомобилях мороженое мясо перевозится навалом, парное и охлажденное — в подвешенном состоянии (на потолочных крюках), рыба и животные жиры — в специальной таре.

Перевозка молока производится в изотермических цистернах. Хлеб и хлебобулочные изделия перевозят в автомобилях со специализированными кузовами, а сахар, крупу, соль — в автомобиле с универсальным кузовом. Широкое применение начинают получать грузовые мотороллеры с открытыми кузовами, с изотермическим кузовом и кабиной «фургон».

Санитарная обработка автомобилей для перевозки пищевых продуктов должна производиться в помещениях или на площадках, предназначенных для этой цели. В этих помещениях или на площадках пол должен быть водонепроницаемым. Обязательно должна быть подведена горячая и холодная вода. Уборка и мойка автомобилей производятся ежедневно по окончании работы, а дезинфекция — по графику, согласованному с местными органами санитарного надзора.

Машина выпускается на линию только в том случае, если поверхность кузова чисто вымыта и не имеет постороннего запаха, а в кузове нет мусора, пыли и крошек. Если эти требования не выполнены, то машину возвращают для повторной обработки.

Автомобили, занятые на перевозке мяса, рыбы, субпродуктов, ежедневно промываются теплой водой (30—35°) с мылом или 1% раствором кальцинированной соды, или 0,15—0,20% раствором каустической соды. Раствор наносят на поверхность кузова веником или щетками, а затем смывают горячей водой из шланга; после тщательного ополаскивания кузов насухо вытирают ветошью.

Хлебные фургоны ежедневно очищают от крошек специальными щетками, а раз в неделю промывают горячей водой с содой или мылом.

Кузова бортовых автомобилей промывают горячей водой из шланга, а обитые железом — после мытья протирают.

Расход моющих средств (каустической или кальцинированной соды) принимается из расчета 0,5 л рабочего раствора на 1 м² обрабатываемой площади.

Покрывала, предназначенные для укрытия продуктов, промывают с мылом или кальцинированной содой, ополаскивают горячей водой и просушивают. Мытье их производится по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.

Особое внимание должно быть уделено перевозке готовой пищи, так как перед употреблением она не всегда подвергается вторичной тепловой обработке. Кулинарные изделия надо перевозить в специальной таре: термосах или кастрюлях с плотно пригнанными крышками; посуда должна быть хорошо вымыта и ошпарена. Для различных видов кулинарных изделий, а также соусов и жира выделяется специальная посуда.

Кулинарные изделия, предназначенные для перевозки в буфеты, раздаточные, должны быть приготовлены не ранее чем за час до отправки.

Для перевозки полуфабрикатов также следует иметь специальную тару с плотнопригнанными крышками. Полуфабрикаты из фарша укладывают в тару в один слой, мелкокусковые полуфабрикаты и мясную обрезь завертывают в целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные для упаковки пищевых продуктов, и укладывают на вкладыши оборотных ящиков.

Срок транспортировки особо скоропортящихся продуктов, кулинарных изделий и полуфабрикатов должен быть минимальным, так как он входит в общий срок их реализации.

Для хранения пищевых продуктов в предприятиях общественного питания должны быть выделены специальные помещения — кладовые, склады, отвечающие всем санитарно-гигиеническим требованиям, с раздельным хранением сыпучих товаров, скоропортящихся продуктов, хлеба и овощей. Хранение продуктов должно быть организовано по видам и группам.

Кладовые и склады нужно содержать в чистоте и иметь необходимое оборудование для правильного складирования продуктов — стеллажи, рейки, полки, лари, крючья. Для отпуска товаров должен быть специальный инвентарь — совки, лопаточки, специальные вилки, ложки, литромеры и т. д. Все оборудование изготавливается из материалов, не оказывающих вредного влияния на продукты и легко подвергающихся очистке.

Складские помещения должны иметь достаточное искусственное и естественное освещение, позволяющее производить осмотр продуктов.

Муку, крупу, сахар, соль и т. п. нельзя укладывать непосредственно на пол. Их хранят на специальных стеллажах, которые имеют разрыв от пола не менее 15—20 см и 25—30 см — от стены. Муку, крупу, сахар можно хранить также в ларях с крышками, а макаронные изделия — в тех ящиках, в которых они поступают на склад. Соль и сахар следует изолировать от сильно пахнущих и влажных продуктов. Чай и кофе хранят раздельно в хорошо проветриваемых помещениях, имеющих относительную влажность не более 75% и вдали от продуктов с сильным запахом.

Хлеб хранится на полках, закрытых занавесками, или в шкафах с дверками, имеющими отверстия для доступа воздуха. Нельзя хранить хлеб навалом, это приводит к его деформации, быстрому черствению. Формовой хлеб укладывается на ребро или нижнюю корку, остывший — не более чем в 3—4 ряда, неостывший — в 1—2 ряда на ребро с уклоном к боковой стенке полки; батоны — в вертикальном положении в 1 ряд в высоту с наклоном к задней стенке полки; городские булочки — в вертикальном положении в 2 ряда в высоту с наклоном к задней стенке полки.

Картофель и овощи хранят в помещении, изолированном от мест хранения других продуктов; если это помещение входит в состав складской группы предприятия, то должна быть обеспечена загрузка овощей через специальные люки, окна, двери непосредственно с улицы, минуя площади, предназначенные для других продуктов (загрузочная площадка, коридор и т. д.).

Кладовые для хранения картофеля и овощей должны быть сухими и темными.

Картофель и овощи хранят в закромах слоем не выше 1,5 м, зелень — на стеллажах в охлажденных камерах, бочки с солеными и маринованными грибами — уложенными на бок и на деревянных рейках.

Все скоропортящиеся продукты должны храниться на холоде. Под холодом понимается любой источник, обеспечивающий хранение продуктов при температуре не выше 8°. Если в предприятии отсутствуют механические холодильные установки или их недостаточно, следует использовать лед. При использовании льда нужно соблюдать следующие требования: лед перед закладкой в ванны должен быть промыт; продукты, даже если они в таре, класть непосредственно на лед нель-

зя — они укладываются или на клеенку, которой укрыт лед, или на специальные стеллажи.

Оптимальные условия по температурному режиму для хранения скоропортящихся продуктов могут быть созданы в специальных охлаждаемых камерах с холодильными установками. Температура в камерах: для мяса — 0°, для рыбы — минус 2°, для молочно-жировых продуктов — плюс 2°, для фруктов и вод — плюс 4°, для полуфабрикатов, кулинарии и гастрономии — 0°, для отходов — 0°.

Холодильные камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, гастрономии должны быть раздельными, но в небольших предприятиях допускается хранение скоропортящихся продуктов в одной камере с обязательным разграничением мест хранения.

Мясо охлажденное хранится подвешенным на луженых крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом. Срок хранения мяса в охлаждаемых камерах — до 5 суток, в ледниках — до 2 суток.

Птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от промышленности. При укладке ящиков с птицей между ними прокладывают деревянные рейки; это обеспечивает необходимую циркуляцию воздуха.

Субпродукты разрешается завозить только в те предприятия, где имеются охлаждаемые емкости для их хранения. Субпродукты должны поступать рассортированными по видам и храниться в ящиках. Срок хранения их в холодильных камерах — не более 2 суток.

Вареные колбасы, сосиски и сардельки хранят в холодильных камерах, подвешенными на крючьях. Сроки хранения колбас и сарделек указаны в приложении 1.

Крупную рыбу осетровых пород укладывают на стеллажи или полки, а мелкую частиковую рыбу хранят в ящиках или корзинах. Срок хранения охлажденной рыбы — до 2 суток, мороженой — 3 суток.

Молоко и молочнокислые продукты хранят в холодильных камерах, имеющих температуру от 0 до 8°. Если в предприятии холод отсутствует, реализация и хранение молока запрещается.

Недопустимо совместное хранение сырых продуктов и кулинарных изделий. Для хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий в производственных помещениях предприятий общественного питания должны быть установлены холодильные шкафы или льдонабивные ванны.

РАЗДЕЛ VI

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Каждый работник предприятий общественного питания обязан следить за чистотой своего тела, рук, санитарной одежды. Предупреждение пищевых отравлений и передача через продукты питания различных инфекционных заболеваний в значительной мере зависит от личной гигиены работников, связанных с продуктами питания и готовой пищей.

Работники предприятий общественного питания обязаны приходить на работу в опрятной одежде и обуви, перед началом работы принять душ, а если его в предприятии нет, — вымыть руки, надеть санодежду, подобрать волосы под аккуратно надетый колпак, косынку или берет.

Основное требование правил личной гигиены — чистота рук. Нужно следить за тем, чтобы на руках не было каких-либо повреждений.

Для мытья рук в каждом предприятии должен быть оборудован специальный умывальник, обеспеченный дезраствором, щеточкой, мылом, чистым полотенцем из ткани или электрополотенцем. В качестве дезинфицирующего раствора применяется осветленный раствор хлорной извести или раствор хлорамина.

В настоящее время выпускается специальное мыло «Гигиена», обладающее бактерицидными свойствами. При пользовании этим мылом необходимость в применении дезраствора отпадает. Руки следует мыть по мере их загрязнения и обязательно до начала работы, при переходе от одной производственной операции к другой, после посещения туалета.

Чтобы предохранить продукты питания от загрязнения, все работники пищевых и торговых предприятий обязаны носить специальную санитарную одежду. В предприятии необходимо иметь достаточное количество санитарной одежды — не менее 3 комплектов на каждого работника.

Для поваров, кондитеров, раздатчиков установлена следующая санодежда: куртка белая, брюки или юбка белые хлопчатобумажные, фартук белый, колпак или косынка, тапочки или туфли брезентовые, рукавицы бязевые (для кондитеров), полотенце; для продавцов и фасовщиков мясных, рыбных, молочных, кондитерских, бакалейных и других продо-

вольственных товаров — куртка белая хлопчатобумажная, фартук белый хлопчатобумажный, берет, нарукавники белые хлопчатобумажные; для продавцов хлебобулочных изделий — халат белый хлопчатобумажный, берет.

Санитарную одежду необходимо содержать в чистоте; выходить в ней за пределы предприятия или посещать туалет не разрешается.

Для хранения санитарной одежды в предприятии должно быть отведено специальное место. В индивидуальных шкафах, предназначенных для хранения верхней одежды, устраивается изолированное отделение для санитарной одежды.

В вопросах личной гигиены большое значение имеет своевременность прохождения работниками медицинских осмотров и профилактических обследований. Все поступающие на работу в предприятия общественного питания должны пройти медицинский осмотр, исследование на носительство возбудителей острых кишечных заболеваний, глистоносительство, туберкулез и представить от соответствующего лечебного учреждения справку о допуске к работе. В дальнейшем работники общественного питания и торговли проходят медицинский осмотр один раз в 3 месяца, исследование на туберкулез — один раз в год, исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и на гельминтозы — в сроки, устанавливаемые местной санитарно-эпидемиологической станцией.

У каждого работника должна быть личная медицинская книжка, в которую заносятся результаты медицинского осмотра и профилактических обследований. Книжка хранится у руководителя предприятия или у лица, которому это поручено. Лицам, работающим в изолированных буфетах, на лотках и т. п., книжки выдают на руки.

Личная медицинская книжка должна быть предъявлена представителю санитарного надзора по первому требованию. Отсутствие ее дает право не допускать сотрудника к работе и наложить на него взыскание.

К работе в предприятиях общественного питания не допускаются лица с активной формой туберкулеза, с наличием свищей, с туберкулезной волчанкой лица и рук, лица, имеющие гнойничковые заболевания кожи, страдающие острыми кишечными инфекционными заболеваниями, а также носители возбудителей брюшного тифа, паратифа и дизентерии.

Ответственность за прием и пребывание на работе лиц, не подвергшихся медицинскому обследованию, а также нарушающим сроки и порядок его, возлагается на администрацию предприятия.

РАЗДЕЛ VII

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В улучшении работы предприятий общественного питания большую роль играет общественный контроль. Он помогает своевременно выявить и устранить имеющиеся недостатки в работе предприятий, ведет борьбу с нарушителями советской торговли, помогает осуществлять мероприятия по повышению санитарной культуры.

Общественный контролер, выражая волю коллектива, выдвинувшего его на работу, является как бы связующим звеном между широкими массами потребителей и практическими работниками торговых предприятий. Общественный контроль избирается из среды рабочих, служащих, студентов и учащихся, пенсионеров, домашних хозяек. Задача работников предприятий — оказывать максимальную помощь в работе общественного контроля; принимать все меры к устранению выявленных ими нарушений.

Общественный контролер имеет право беспрепятственно посещать производственные и складские помещения предприятий общественного питания, проверять их санитарное состояние, направлять для исследования в санитарно-пищевые лаборатории образцы продуктов, кулинарных изделий, полуфабрикатов, участвовать в проведении бракеража кулинарных изделий.

Одним из видов общественного контроля является работа санитарных постов и санитарных уполномоченных в предприятиях общественного питания. Санитарные посты и санитарные уполномоченные избираются на общем собрании работников предприятия из наиболее активных сотрудников, независимо от занимаемой ими должности. Число членов санитарного поста устанавливается, исходя из того, чтобы в каждом производственном подразделении был член санитарного поста. В своей работе санитарный пост должен руководствоваться «Положением о санитарных постах в предприятиях общественного питания, продовольственных магазинах, базах и складах», утвержденным приказом Министерства торговли РСФСР № 407 от 23 июня 1955 г. и согласованным с ЦК профсоюза работников госторговли и общественного питания.

Основной задачей санитарного поста является повседневный контроль за чистотой помещения, своевременностью и тщательностью уборки, соблюдением санитарных требований

при изготовлении, хранении и реализации кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Члены санитарного поста имеют право проверять качество поступившей в предприятие продукции и готовых блюд и в том случае, если качество продуктов или кулинарных изделий вызывает какое-либо сомнение, задержать их реализацию до прихода представителя санитарного надзора.

Активная работа санитарных постов позволяет значительно повысить санитарную культуру предприятий, избежать ряда серьезных санитарных нарушений. Члены санитарных постов должны быть зачинщиками и активистами в деле пропаганды санитарных знаний как среди работников предприятий, так и среди широких масс населения. Руководители предприятий должны поддержать все мероприятия, проводимые санитарными постами, поощряя наиболее активных членов.

РАЗДЕЛ VIII

ПРОПАГАНДИРОВАТЬ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИТАНИИ — ДОЛГ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В осуществлении правильного питания важную роль играет гигиеническое поведение людей, зависящее от их осведомленности в вопросах питания.

Питание человека часто определяется вкусами, склонностями и привычками, а также бытовыми предрассудками. В результате мы нередко сталкиваемся с резкими крайностями в отношении питания, с грубыми нарушениями основных правил, что отрицательно влияет на состояние здоровья населения и способствует росту заболеваемости.

Встречаются люди, для которых еда не только потребность и удовольствие, но чуть ли не главное наслаждение в жизни. Они неправильно считают, что чем больше человек съедает пищи, тем это полезнее для здоровья. Есть и другая крайность. Это пренебрежительное, по словам И. П. Павлова, презрительно-невнимательное отношение к еде. Такие люди считают, что безразлично, чем, когда и как питаться, лишь бы быть сытым. Мнение о том, что питаться правильно означает есть, что хочешь, сколько хочешь и когда хочешь, является, несомненно, глубоко ошибочным.

Население недостаточно осведомлено еще в вопросах составления меню суточных рационов, правильного использования продуктов, мало знает об экономике питания, не использует в полной мере возможности, предоставляемые общественным питанием и т. д.

Значительный вклад в обучение населения правильному питанию могут и должны внести предприятия общественного питания. Работники столовых, закусочных, кафе, домовых кухонь и др. могут дать населению конкретные гигиенические советы и рекомендации.

Какие же задачи стоят перед пропагандой вопросов питания в современных условиях?

В настоящее время наиболее актуальной является борьба за осуществление населением основных законов правильного питания — разнообразия, умеренности и правильного режима.

Чтобы пища была разнообразной, особое внимание необходимо уделить пропаганде овощей, фруктов и зелени, молока и молочных продуктов, рыбы, растительных жиров и бобовых т. е. продуктов, которые в пищевом рационе многих занимают еще незначительное место. При этом особенно важно обучить население правильно составлять ежедневное и недельное меню, умело выбирать блюда.

Пропаганда гигиенических правил питания в условиях столовых, закусочных, домовых кухонь и др. призвана информировать население о биологической ценности тех или других продуктов, подсказать, как правильно подобрать блюда и составить свое меню в столовой и дома. Важно не только способствовать расширению потребления тех или иных продуктов и блюд, воздействуя на спрос и закупку, но и выработать у населения привычку при выборе блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий, руководствоваться в первую очередь знанием их биологической ценности, а не своими привычками и вкусами, т. е. в конечном счете пользой для здоровья.

Работники общественного питания должны будить у населения новые вкусы, создавать новый спрос, воспитывать новые потребности, тягу к новым продуктам, к новому ассортименту.

Как меру профилактики ожирения и других нарушений обмена важно пропагандировать контроль за весом, умеренность в питании в сочетании с подвижным образом жизни, занятиями гимнастикой и спортом.

Важной задачей пропаганды является также привитие гигиенических навыков правильного режима питания, в понятие которого входит количество приемов пищи (кратность), регу-

лярность питания (ритм) и правильное распределение рациона в течение дня.

Не менее важно обучать население так называемым гигиеническим «правилам еды», умелому использованию, хранению и обработке пищевых продуктов, для того чтобы повысить их усвояемость и ограничить потерю витаминов, минеральных солей и других пищевых веществ. Проф. А. В. Рейслер указывает, что если бы удалось путем внедрения в практику более рациональных методов обработки продуктов сохранить всего только 1 *мг* из тех десятков миллиграммов аскорбиновой кислоты, которые теряются при изготовлении одного суточного рациона, то и это в сумме сохранило бы для населения огромное количество витамина С.

Нами приведены лишь основные, наиболее важные вопросы проблемы питания, которые должны составлять содержание санитарно-просветительной работы.

Общественное питание располагает огромными возможностями для проведения широкой воспитательной работы по привитию навыков рационального питания населению. В этом отношении велики возможности столовых, закусочных и др. прежде всего в той связи, что они могут и должны осуществлять свою пропагандистскую деятельность не только рассказом, но и показом.

Известно, какое большое значение для нормальной работы органов пищеварения имеет соблюдение определенных гигиенических правил при приеме пищи. Важно, говорил И. П. Павлов, создать такие условия, чтобы пища съедалась со вниманием и удовольствием. Во время еды важно создать спокойную обстановку. Уют, тишина (или приятная музыка), чистая скатерть, хорошее освещение, красивая сервировка стола действует на человека успокаивающе, располагая его к приему пищи. Неприглядная обстановка во время приема пищи, холод в помещении, грязная скатерть и посуда, беспорядок и шум приводит к подавлению работы желудочных желез. Высокая культура обслуживания является важнейшим компонентом наглядного и действенного гигиенического воспитания населения.

В столовых, буфетах, закусочных и др. надо широко использовать лозунги, микроплакаты, напоминающие посетителям о необходимости соблюдения личной гигиены при приеме пищи, режима питания, умеренности в еде и т. д.

В ресторанах, столовых, закусочных правильный подбор блюд следует пропагандировать путем комплексирования обедов, завтраков и ужинов. Это позволит поесть не только быстро, сытно и дешево, но и полезно в смысле приобретения

навыков наиболее рационального сочетания блюд. Пропагандировать целесообразность пользования комплексными обедами можно с помощью плакатов, лозунгов или меню обычных и рекомендуемых, в которых дается сопоставление состава и стоимости нерационально составленного и комплексного завтрака, обеда или ужина.

Большой интерес и практическую ценность представляет рекомендуемая Институтом питания АМН СССР пропаганда правильного питания в условиях общественного питания посредством номографа и меню, снабженного указателем химического состава и калорийности блюд.

Популяризация вопросов питания может с успехом осуществляться непосредственно за обеденным столом. Наиболее подходящим содержанием подобного санитарно-просветительного воздействия могут явиться так называемые «правила еды» (о поведении во время приема пищи, вреде спешки, пользе тщательного пережевывания и др.).

Для «настольной» пропаганды можно использовать специальные подставки, гигиенические покрытия, столовую посуду, памятки, листовки, лозунги, бумажные салфетки и др.

Оправдала себя и такая форма пропаганды, как консультация специалистов, например диетсестер (или диетологов) на фабриках-кухнях, в ресторанах и столовых. В Севастополе, например, в двух ресторанах и четырех столовых организованы консультативные пункты для домашних хозяек.

К участию в пропаганде желательно привлекать само население: надо изучать спрос потребителей, интересоваться мнением об ассортименте, качестве пищи. В столовой завода «Большевик» (Ленинград), чтобы разнообразить питание составляется недельное меню, в которое посетители столовой вносят свои пожелания. Как правило, эти пожелания учитываются.

Работники общественного питания могут и должны принимать участие в пропаганде правильного питания в университетах здоровья, очных и заочных школах рационального питания. Как показывает опыт, это приносит большую практическую пользу.

Перспективным может быть участие работников общественного питания в новой форме пропаганды — научно-практических конференциях по правильному питанию. Научно-практическая конференция на промышленных предприятиях, например, помимо выступления врача МСЧ, включает выступление директора столовой завода или фабрики, дискуссию по поводу их выступлений, эстрадное представление и демонстрацию научно-популярных фильмов о питании.

На выставках-продажах полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, организуемых некоторыми трестами столовых, следует организовать консультации специалистов (гигиенистов, диетологов, поваров-кулинаров и др.), проводить лекции, дегустации, раздавать на руки посетителям популярные материалы, рецепты блюд и др.

Какие бы формы и средства пропаганды не применялись в предприятиях общественного питания, наилучшего успеха можно ожидать от личных контактов (советов, консультаций и др.) потребителей и обслуживающего персонала. Несомненно, проводимая этими учреждениями санитарно-просветительная работа стоит в тесной связи с осведомленностью работников общественного питания в вопросах правильного питания и его действенной пропаганды. Так, например, квалифицированный совет по правильному выбору блюд из меню и рациональному их сочетанию может дать посетителю столовой лишь соответствующим образом подготовленный работник столовой, буфета и др.

Предприятиям общественного питания следует налаживать и иметь самые тесные деловые связи с домами санитарного просвещения, а где их нет, с санитарно-эпидемиологическими станциями. Дома санитарного просвещения могут организовать занятия (или семинары) по пропаганде гигиенических правил питания в системе санитарной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Улучшение осведомленности посетителей столовых, буфетов и др. в вопросах питания, в свою очередь, будет способствовать дальнейшей рационализации постановки питания в учреждениях общественного питания. Дело в том, что работники столовых и др., идя на поводу у вкусов и запросов столующихся, нередко изготовляют мало молочных, овощных и рыбных блюд, не уделяют достаточного внимания их разнообразию и вкусовым качествам. В результате этого у населения не вырабатывается привычки к более широкому употреблению указанных продуктов, в том числе и таких, как растительные жиры и бобовые. Опыт показывает, что в результате проведения целенаправленной пропаганды повышается спрос на блюда, биологически наиболее ценные, что, в свою очередь, позволяет работникам общественного питания шире включать их в меню.

Активным участием в пропаганде вопросов питания работники общественного питания внесут большой и полезный вклад не только в обучение населения правильному питанию, но и в дело популяризации общественного питания и постановку его на научно-гигиенических основах.

Приложение 1

Санитарные правила, условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Утверждены Министерством здравоохранения СССР 25 апреля 1952 года. Разосланы с циркулярным письмом Министерства торговли СССР № 0303 от 11 июля 1952 года.

1. К особо скоропортящимся продуктам относятся мясные и рыбные полуфабрикаты и готовые изделия: молоко, молочнокислые продукты, кулинарные изделия, изделия из крови и сои (см. перечень ниже).

Примечание. При выпуске новых видов особо скоропортящихся пищевых продуктов должно быть в каждом отдельном случае получено разрешение органов Всесоюзной государственной санитарной инспекции об условиях и сроках реализации.

2. Хранение готовых изделий: рыбы горячего копчения, жареной, печеной, отварной и фаршированной рыбы, обжаренных мясных и рыбных котлет, а также вареной колбасы, кроме ливерной и кровяной (и субпродуктовой 3 сорта) допускается при условии охлаждения их до температуры не выше +8°С.

3. Хранение мясных и рыбных полуфабрикатов, молока, молочнокислых продуктов, изделий из субпродуктов, крови и сои допускается при условии:

а) немедленного их охлаждения до температуры не выше +6°С (по изготовлении);

б) содержание их при температуре не выше +8°(в течение установленного времени нахождения их на месте хранения и реализации;

4. Перевозка особо скоропортящихся продуктов в теплое время года должна производиться в условиях, исключающих повышение температуры продукта выше +8°С.

5. Особо скоропортящиеся продукты по изготовлении и охлаждении должны немедленно направляться в торговую сеть и сеть общественного питания.

6. Устанавливаемые сроки реализации готовой продукции и полуфабрикатов, предназначенных для непосредственной продажи, считаются с момента окончания технологического процесса изготовления готовой продукции на предприятии и включают время пребывания продуктов в пути, хранения на складах и базах торговой сети, а также время нахождения продуктов в магазинах или предприятиях общественного питания до отпуска потребителям.

ПРИМЕЧАНИЕ. Окончание технологического процесса устанавливается в технологических инструкциях на каждый вид продукта.

7. На каждую партию особо скоропортящихся продуктов должна быть предприятием выдана накладная с указанием часа выпуска продукции из предприятия и сроков ее реализации в соответствии с настоящими правилами.

8. Условия и сроки хранения и реализации устанавливаются следующие (см. таблицу).

№ п. п.	Наименование продукта	В торговой сети		В предприятиях общественного питания	
		при отсутствии холода	при наличии холода	при отсутствии холода – в заготовочном цехе	при наличии холода
1	2	3	4	5	6
1	Мясной фарш (в неазаправленном виде)	Изготавливается по требованию покупателя	Не более 3 ч.	Изготавливается по мере надобности и хранению не подлежит	Не более 6 ч.
2	Мясные и рыбные котлеты (полуфабрикаты)	Реализации не подлежат	Не более 12 часов при температуре не выше +6°С	Немедленная реализация по мере изготовления	Не более 12 ч. при температуре не выше +6°С
3	Мясо мелкими кусками для рагу, гуляша и т. д.	То же	Не более 18 ч.	То же	Не более 18 ч.
4	Мясные порционно-кусковые полуфабрикаты (антрекот, бифштекс, филе и т. д.): натуральные	То же	Не более 36 ч. при температуре не выше +6°С	Реализации не подлежат	Не более 36 ч. при температуре не выше +6°С

	панированные	» »	Не более 24 ч.	То же	Не более 24 ч.
5	Студень мясной, мясное заливное	» »	Не более 12 ч. при температуре не выше +6°С	» »	Не более 12 ч. при температуре не выше+6°С
6	Студень рыбный, рыба заливная	» »	То же	» »	То же
				В случае вынужденной задержки допускается к реализации при условии отсутствия органолептических изменений и обязательного кипячения.	
7	Готовые котлеты мясные и рыбные	» »	Не более 24 ч.	Подлежат реализации при условии приготовления на месте	Не более 24 ч.
8	Сельдь рубленая	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.	Не более 6 ч.	Не более 24 ч.
9	Овощные котлеты (полуфабрикаты)	Реализации не подлежат	Не более 8 ч.	Реализация по мере поступления	Не более 8 ч.
10	Винегрет, салат (овощной с мясом и рыбой)	То же	Не более 12 ч. при условии хранения в незаправленном виде	Не более 6 ч. при условии изготовления на месте	Не более 12 ч. при условии хранения в незаправленном виде
11	Рыба печеная	Реализации не подлежит	Не более 48 ч.	Реализации не подлежит	Не более 48 ч.
12	Рыба жареная	Реализации не подлежит	Не более 48 ч.	Не более 12 ч.	Не более 36 ч.
13	Рыба порционированная в сухарях (полуфабрикат)	То же	Не более 24 ч.	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.
14	Запеканка из икры	Не более 24 ч.	Не более 48 ч.	Не более 24 ч.	То же
15	Консервы, отпускаемые для закуски (вскрытые)	Реализации не подлежат	Реализации не подлежат	Не более 3 ч.	Не более 6 ч.
				с момента вскрытия банок, при условии немедленного изъятия консервов из жестяных банок	
16	Паштет из печенки	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.	Не более 6 ч.	Не более 24 ч.

Продолжение

№ п. п.	Наименование предмета	В торговой сети		В предприятиях общественного питания	
		при отсутствии холода	при наличии холода	при отсутствии холода в заготовочном цехе	при наличии холода
1	2	3	4	5	6
17	Колбасы вареные 3-го сорта и с добавлением субпродуктов	Реализации не подлежат	Не более 48 ч.	Реализации не подлежат	Не более 48 ч.
18	Колбасы ливерные 3-го сорта, кровяные зельцы 3-го сорта	То же	Не более 12 ч. при температуре не выше +6°С	То же	Не более 12 ч. при температуре не выше +6°С
19	Сосиски мясные и сардельки мясные	» »	Не более 40 ч. (хранение в подвешенном виде)	» »	Не более 72 ч. (хранение в подвешенном состоянии)
20	Сосиски рыбные	» »	Не более 12 ч.	» »	Не более 24 ч.
21	Колбасы вареные мясные и рыбные 1-го и 2-го сортов	» »	Не более 48 ч. (хранение в подвешенном состоянии)	Не более 6 ч.	Не более 72 ч. (хранение в подвешенном состоянии)
22	Солянка рыбная тушеная (в стеклотаре)	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.
23	Рыба отварная и тушеная (изготовленная в кулинарных цехах рыбной промышленности)	То же	Не более 36 ч.	То же	Не более 36 ч.
24	Рыба горячего копчения	Не более 6 ч.	Не более 72 ч.	Не более 6 ч.	Не более 72 ч.
25	Рыбный шашлык (полуфабрикат)	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.	Реализации не подлежит	Не более 12 ч.
26	Тефтели жареные и отварная рыба в томат-	Реализации не подлежат	Не более 72 ч.	Реализации не подлежат	Не более 72 ч.

	ном соусе (в стеклотаре)				
27	Раки вареные	Реализации не подлежат	Не более 12 ч.	Реализации не подлежат	Варятся по мере надобности
28	Пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи)	Не более 12 ч.	Не более 24 ч.	Не более 12 ч.	Не более 24 ч.
29	Пирожное со сливочным кремом	То же	Не более 36 ч. при температуре не выше +6°С	То же	Не более 36 ч. при температуре не выше +6°С
30	Пирожное с заварным кремом	Реализации не подлежит	Не более 6 ч.	Реализации не подлежит	Не более 6 ч.
31	Молоко бутылочное, фляжное, шоколадное	То же	Не более 6 ч.	То же	Не более 20 ч.
32	Сливочный напиток, сливки	» »	Не более 12 ч.	» »	Не более 12 ч.
33	Молочный кисель	» »	Не более 12 ч.	Немедленная реализация по мере изготовления	Не более 12 ч.
34	Творожная масса, сырки творожные	Не более 12 ч.	Не более 36 ч. при температуре +6°С	Не более 12 ч.	Не более 36 ч. при температуре не выше +6°С
35	Торт творожный, крем творожный	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.	Реализации не подлежит	Не более 24 ч.
36	Диетические продукты (простокваша, кефир, ацидофилин)	То же	Не более 24 ч.	То же	Не более 24 ч.
37	Сметана	Не более 24 ч.	Не более 72 ч.	Не более 24 ч.	Не более 72 ч.
38	Творог жирный и обезжиренный	Не более 12 ч.	Не более 36 ч.	Не более 12 ч.	Не более 36 ч.

Продолжение

№ п. п.	Наименование продукта	В торговой сети		В предприятиях общественного питания	
		при отсутствии холода	при наличии холода	при отсутствии холода в заготовочном цехе	при наличии холода
1	2	3	4	5	6
39	Желе молочное, сливочное, детское фруктово-сывороточное	Реализации не подлежит	Не более 12 ч.	Реализации не подлежит	Не более 12 ч.
40	Соевые сырки	Реализации не подлежат	Не более 12 ч.	Реализации не подлежат	Не более 72 ч.
41	Соевая простокваша	Реализации не подлежит	Не более 12 ч.	Реализации не подлежит	Не более 12 ч.
42	Соевый кефир (трехдневной закваски)	То же	Не более 24 ч.	То же	Не более 24 ч.

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке выдачи, хранения, пользования и учета санитарной одежды, обуви, санпринадлежностей в предприятиях системы Министерства торговли РСФСР

утверждена приказом Министра торговли РСФСР от 21 марта 1962 г. № 157

1. Санодежда, обувь и санпринадлежности предназначаются для рабочих и служащих, соприкасающихся при работе с пищевыми товарами, а также работников бытовых предприятий и медицинского персонала.

2. Санодежда и санобувь выдаются работникам только тех профессий, для которых выдача их предусмотрена нормами, утвержденными Министерством торговли РСФСР и согласованными с Госсанинспекцией Министерств здравоохранения СССР и РСФСР на срок, указанный в этих нормах.

Санодежда и обувь являются собственностью предприятия и выдаются рабочим и служащим на время работы бесплатно.

3. Учащимся на время производственного обучения или практики в предприятиях санодежда выдается также бесплатно.

4. Санитарная одежда и обувь должны выдаваться только в готовом (сшитом) виде. Выдача взамен спецодежды и обуви материалов для их изготовления или денежных сумм для их приобретения, а также денежной компенсации воспрещается.

5. Выдаваемая санодежда должна отвечать требованиям ГОСтов, быть вполне пригодной и удобной для пользования.

На санодежду и обувь ставится несмываемой краской клеймо (штамп) предприятия.

6. Санитарная одежда является собственностью предприятия и пользование ею разрешается только в производственных целях. Уносить санспецодежду и обувь домой воспрещается.

Администрация обязана следить за тем, чтобы во время работы рабочие и служащие пользовались выданной им санодеждой, санобувью и санпринадлежностями и постоянно были в чистой и исправной одежде.

7. Администрация обязана иметь в наличии необходимое количество комплектов санодежды, обуви и санпринадлежностей, обеспечивающее регулярную смену этой одежды.

8. Сроки носки санодежды исчисляются со дня фактической выдачи ее работникам, если санодежда, выданная на определенный срок, по истечении его оказывается годной к употреблению, срок носки должен быть продлен на время до износа.

9. Санодежда, возвращенная работниками по истечении срока носки, но еще пригодная для использования, должна быть отремонтирована и использована по назначению, а непригодная санодежда может быть использована для ремонта санодежды, находящейся в эксплуатации.

10. Во избежание обезлички в пользовании санодеждой администрация обязана после стирки, починки или дезинфекции возвращать работнику ту же санодежду, которой он пользовался ранее.

11. Стирка, починка и дезинфекция санитарной одежды и обуви производятся за счет предприятия.

Для этой цели при торговых организациях и отдельных крупных предприятиях должны быть устроены прачечные, починочные мастерские и т. д.

В тех случаях, когда устройство таких прачечных, починочных мастерских невозможно или нецелесообразно, а также в небольших предприятиях администрация обязана заключить с соответствующими организациями договоры, обеспечивающие своевременную стирку, починку и дезинфекцию санодежды.

Сроки стирки и дезинфекции санодежды устанавливаются по соглашению администрации предприятия с фабзавместкомом профсоюза.

12. Санитарная одежда, бывшая в употреблении одних лиц, должна выдаваться другим лицам только после ее предварительной стирки и дезинфекции. В этом случае санитарная одежда выдается на время, остающееся до истечения срока носки.

В случае инфекционного заболевания работника, пользовавшегося санитарной одеждой, эта одежда, а также и помещение для ее хранения должны дезинфицироваться по указанию органов санитарного надзора.

13. В предприятиях администрацией должны быть оборудованы гардеробы для хранения санодежды, обуви и санпринадлежностей.

14. На каждом предприятии должен быть выделен работник, ведающий санодеждой и несущий ответственность за правильную и своевременную выдачу в пользование этой одежды.

15. Оформление выдачи санитарной одежды и обуви производится по типовым формам № 29 и 30, утвержденным Министерством торговли СССР 4 ноября 1954 года № 0400.

При этом при возврате санодежды в обязательном порядке отмечается степень изношенности этой одежды и обуви (в процентах).

О выдаче санодежды и обуви администрация предприятий должна производить запись в расчетной книжке работника с указанием даты выдачи ее и срока носки.

16. За утрату или порчу по вине работника выданной санодежды, обуви и санпринадлежностей виновные лица несут ответственность в установленном порядке.

17. При увольнении работника выданная ему санодежда подлежит возврату с соответствующей отметкой в расчетной книжке.

18. По истечении срока носки санодежды, санобуви и санпринадлежностей составляется акт, в котором указывается, подлежит ли данная санодежда, обувь, и санпринадлежности списанию или устанавливается дополнительный срок ее носки.

19. Трудовые споры по вопросам выдачи, использования и сдачи санитарной одежды, обуви и санпринадлежностей, а также о возмещении ущерба, причиненного предприятию в связи с утратой или умышленной порчей ее, рассматриваются комиссиями по трудовым спорам.

20. Ответственность за своевременное обеспечение рабочих и служащих санодеждой и обувью и за выполнение настоящей инструкции возлагается на руководителей предприятий (организаций).

21. Контроль за выполнением администрацией предприятий (организаций) настоящей инструкции осуществляется местными (фабрично-заводскими) комитетами профсоюза.

НОРМЫ

санитарной одежды, обуви и санпринадлежностей для работников предприятий торговли и общественного питания (извлечение) утверждены приказом Министра торговли РСФСР № 157 от 21 марта 1962 г.

№ п. п.	Наименование профессий	Наименование санодежды, обуви и санпринадлежностей	Срок носки в месяцах
1	2	3	4
	I. Предприятия по торговле продовольственными товарами кулинарией и полуфабрикатами		
1	Заведующие (директора) и заместители заведующих (директоров) магазинами, отделами (секциями)	Халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная	6
2	Продавцы и фасовщики мяса, рыбы, овощей, молочно-масляных, мясных, рыбных товаров, гастрономии, кулинарии, кондитерских, бакалейных и других продовольственных товаров (кроме продавцов хлебобулочных изделий)	Куртка белая хлопчатобумажная Фартук белый х/б. Берет Нарукавники белые х/б.	4 4 12 6
3	Продавцы хлебобулочных изделий	Халат белый х/б Берет	4 12
4	Работники мелкорозничной торговли (палаток, ларьков, киосков), лоточники, а также разносчики продтоваров на дом	Куртка белая х/б Фартук белый х/б Берет Нарукавники белые х/б	4 4 12 6
5	Весовщики десятичных и настольных весов на колхозных рынках	Фартук белый х/б с нагрудником Нарукавники белые х/б	6 6
	III. Предприятия общественного питания (включая фабрики-заготовочные, а также кафетерии в магазинах)		
7	Директора (заведующие) предприятий, их заместители и распределители по залу (администраторы)	Халат белый х/б Колпак белый х/б или косынка белая х/б	6 4

Продолжение

№ п. п.	Наименование профессий	Наименование санодежды, обуви и санпринадлежностей	Срок носки в месяцах
1	2	3	4
8	Заведующие производствами и их заместители, заведующие цехами, повара, кондитеры, пирожники, помощники поваров и раздатчики	Куртка белая х/б	4
		Брюки белые х/ б (женщинам юбки светлые х/б)	4
		Фартук белый х/б	4
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	4
		Тапочки или туфли брезентовые	6
		Рукавицы бязевые (для кондитеров)	4
		Полотенце	4
9	Официанты подавальщицы	Китель белый полотняный	4
		Блузка белая х/б	4
		Фартук белый х/б	4
		Наколка белая	6
		Косынка белая х/б (при подготовке зала к работе)	6
10	Буфетчики, хлеборезы	Куртка белая х/б	4
		Брюки белые (для женщин юбка светлая х/б)	6
		Косынка белая х/б или колпак белый х/б	4
		Нарукавники белые х/б	6
11	Коренщицы, судомойки и котломойки	Халат темный х/б	4
		Косынка белая х/б	6
12	Уборщицы посуды со столов	Блузка белая х/б	6
		Фартук белый х/б	4
		Косынка белая х/б	6
13	Кастелянши и сервизницы	Халат белый х/б	6
		Косынка белая х/б	6
14	Кассиры-контролеры	Куртка белая х/б	6
			6
15	Марочницы (кухонный контроль)	Халат белый х/б	6
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	6
16	Калькуляторы	Куртка белая х/б	6
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	6

ПРИМЕЧАНИЕ. Работникам ресторанов санитарная одежда выдается наряду с форменной одеждой, предусмотренной приказом Министра торговли РСФСР от 14 апреля 1961 года № 232.

IV. Сквозные профессии в предприятиях по торговле продовольственными товарами и общественного питания

17	Товароведы, бракеры и кладовщики	Халат темный х/б	4
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	4

Продолжение

№ п. п.	Наименование профессий	Наименование санодежды, обуви и санпринадлежностей	Срок носки в месяцах
1	2	3	4
18	Врачи, лаборанты, санитарные сестры и диетсестры	Халат белый х/б	4
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	4
19	Механики и машинисты холодильных установок	Халат темный х/б	6
		Нарукавники темные х/б	6
20	Механики торговых автоматов	Куртка темная х/б	6
		Брюки темные х/б	6
		Берет	12
21	Уборщицы торговых автоматов	Халат темный х/б	4
		Косынка х/б	4
22	Агенты-экспедиторы, сопровождающие продовольственные товары	Куртка белая х/б	6
23	Лифтеры, связанные с погрузкой и выгрузкой товаров	Халат темный х/б	6
24	Подсобные рабочие и уборщицы	Халат темный х/б	4
		Косынка белая х/б или колпак белый х/б (в предприятиях общественного питания)	4
		Берет (в магазинах)	12
		Фартук темный х/б (для рабочих)	6
25	Водители мотоциклов, мотороллеров, производящие погрузку, разгрузку и доставку товаров	Халат светлый х/б	4
		Берет	12
		Рукавицы х/б	3
26	Прачки	Халат темный х/б	6
		Косынка белая х/б	6

V. Продовольственные склады, базы розничных и оптовых организаций (кроме предприятий Росмясорыбторга)

27	Заведующие складами, их заместители, товароведы, бракеры, бракеровщики, кладовщики	Халат белый х/б	6
		Колпак белый х/б или косынка белая х/б	6
28	Механики и машинисты холодильных установок	Халат темный х/б	6
		Нарукавники темные х/б	6
29	Экспедиторы, агенты, приемщики, диспетчеры	Куртка белая х/б	6
30	Лифтеры, связанные с погрузкой и выгрузкой товаров, грузчики, рабочие и уборщицы	Халат светлый х/б (для грузчиков и рабочих)	6
		Халат темный х/б (для уборщиц и лифтеров)	6
		Нарукавники светлые х/б (для грузчиков и рабочих)	4
31	Шоферы, водители мотороллеров и коновозчики, производящие погрузку и разгрузку	Халат светлый х/б	6
		Берет	12
		Рукавицы х/б	3

ОГЛАВЛЕНИЕ

Программа для подготовки работников общественного питания по санитарному минимуму 3
Раздел I. Краткие сведения о микробах (К. З. Соломатина) . 5
Микробы — возбудители кишечных заболеваний . . . 7
Раздел II. Предупреждение пищевых отравлений . . . 8
Пищевые отравления бактериального происхождения 10
Пищевые отравления небактериального происхождения 14
Раздел III. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов в предприятиях общественного питания . 16
Обработка мяса . . . . . —
Обработка рыбы 19
Реализация молока и молочнокислых продуктов . 20
Реализация изделий из яичных продуктов . . . 21
Обработка овощей и зелени 22
Ароматизация и подкрашивание пищи . . . 24
Раздача пищи 25
Раздел IV. Санитарный режим предприятий общественного питания 26
Содержание территории . . . . . —
Содержание обеденного зала 28
Содержание производственных помещений . . 29
Санитарный режим мытья посуды 32

Санитарный режим в предприятиях с самообслуживанием 33
Санитарный режим школьных буфетов и столовых . 34
Санитарные требования к домовым кухням . . 36
Санитарные требования к торговым автоматам . . 37
Приготовление дезинфицирующих растворов . . 38
Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами 39
Раздел V. Санитарные требования к перевозке и хранению пищевых продуктов 41
Раздел VI. Личная гигиена работников общественного питания и торговли 46
Раздел VII. Общественный контроль 48
Раздел VIII. Пропагандировать гигиенические сведения о питании — долг работников общественного питания (Л. В. Барановский) 49
Приложения 54

**Авторы Барановский Леонид Валентинович,
Соломатина Клара Захаровна**

Редактор А. Сикерина. Тех. редактор М. Корзухина.
Корректоры В. Бобыкина, А. Шаншарова.

Сдано в набор 22 VI 1966 г. Подписано к печати 13 VIII 1966 г.
Формат 60×90 1/16—4,25 п. л. (4,8 уч.-изд. л.).
УГ03740. Тираж 3 500. Цена 15 коп.
Министерство сельского хозяйства Казахской ССР
Издательство «Кайнар» — 1966

Заказ № 2396. Картпредприятие. г. Алма-Ата, ул. Центральная, 23.

Цена 15 коп.